

Serenade Moscato Giallo Passito

Dolce, prodotto da **Kellerei Kaltern - Caldaro**
Trentino-Alto Adige, Caldaro (BZ)

Questo nettare si ottiene da uve moscato, colte a perfetta maturazione, fatte appassire su graticci e sottoposte a pigiatura in febbraio. Da cento kg d'uva si ottengono 17 l di mosto concentrato. Di colore giallo oro, profuma di frutti maturi, con sentori di maracuja, mango e buccia d'arancia. Al palato é un miele possente e cremoso, con acidità che dà freschezza, tanta frutta esotica nel retrogusto di lunga persistenza.

Denominazione:	Alto Adige DOC
Uve:	Moscato giallo
Terreno:	Ciottoloso calcareo con argilla e sabbia
Epoca di raccolta:	Fine ottobre
Resa:	18 hl/ha
Vinificazione:	Vendemmia tardiva di uve moscato giallo, appassimento in soffitto per 3 mesi e pressatura a febbraio con 35° C, resa finale di 18 l di mosto per 100 kg di uva fresca, fermentazione spontanea e maturazione per 24 mesi in barrique.
Imbottigliamento:	In aprile
Affinamento:	n/p
Produzione media annua:	n/p
Gradazione:	12,5°
Abbinamenti:	Ideale come vino da dessert o per accompagnare formaggi erborinati tipo gorgonzola.

