DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

MOSCATO GIALLO

DOC 2025

UVAGGIO: Moscato Giallo

ETÀ DELLE VITI: 5 – 30 anni

TEMPERATURA: 8 – 10 °C

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 2 – 3 anni

RESA/ETTARO: 70 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot e pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 35,0 g/l

ACIDITÀ: 5,8 g/l

Contiene solfiti

ANNATA

L'annata 2025 è stata caratterizzata da un andamento vegetativo precoce e particolarmente regolare. Un inverno mite, accompagnato da precipitazioni sufficienti, ha garantito ottime condizioni di partenza, con germogliamento e fioritura anticipati rispetto alla media pluriennale. Una breve fase di caldo intenso a giugno è stata ben gestita grazie a una buona disponibilità idrica, mentre il mese di luglio, più moderato, ha contribuito a preservare l'equilibrio acido. Le temperature calde di agosto hanno favorito maturazione e sviluppo aromatico. La vendemmia, resa più impegnativa da precipitazioni superiori alla media nel mese di settembre, ha richiesto un lavoro attento e mirato in vigneto. Ne sono nati vini bianchi freschi e ben strutturati, con una vivace acidità, e vini rossi eleganti ed equilibrati, contraddistinti da armonia e finezza.

VIGNETO

I vigneti collinari con esposizione sud e est si trovano tra 350 e 450 m sul livello del mare. Il terreno è calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

VINIFICAZIONE

La vendemmia di uva particolarmente matura e perfettamente sana inizia con la diraspatura, seguita da una pressatura soffice e chiarificazione naturale del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 18 °C, con una maturazione sulle fecce fini in acciaio per 3 mesi.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aromatico con profumi di noce moscata e pesca matura
- aromatico anche in bocca con un interessante gioco tra dolcezza e acidità, finale lungo e dolce

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Godetevi questo delizioso vino da dessert con ciambelle, strudel e torte, oppure semplicemente da solo.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com