

kostner

DESPAR



GIRLAN - CORNAIANO

PFEFFERER CANTINA COLTERENZIO

ANNATA 2016

Delicati aromi fruttati di noce moscata, piacere e freschezza – un ottimo vino da aperitivo.

Descrizione:

Il vitigno del Moscato giallo viene considerato uno dei più antichi in assoluto. Ne esistono innumerevoli varietà mutate nel tempo. In Alto Adige e in Trentino ne esiste una varietà molto particolare: il Pfefferer. Il grappolo è lungo. Il colore degli acini in piena maturazione è giallo. L'aroma dell'uva è speziato, molto aromatico, caratteristiche che si ritrovano entrambe nel vino. L'appassionato è colpito immediatamente dal carattere giovanile e brillante e dall'eleganza di questo vino.

Invecchiamento:
2 anni

Abbinamento:
Indicato per antipasti speziati e svariati piatti di pesce.
Ideale come aperitivo.

Temperatura di servizio.
10°

Vitigno:
100% Moscato giallo

Zona:
Oltradige e Bassa atesina – Trentino su terreni ghiaiosi e sabbiosi.

Resa:
85 hl/ettaro

Vinificazione:
Fermentazione controllata a 16° e affinamento per alcuni mesi sui lieviti.

Valori analitici:
Alcol 12,0 % Vol
Acidità 6,8 g/l
Estratto secco 19,1 g/L

