



# Sun

NALS MARGREID  
— 1932 —

Moscato Giallo

TRADITION

## Vitigno

100% Moscato Giallo

## Denominazione

Alto Adige DOC

## Altitudine

220 - 350 m s. l.m.

## Esposizione

Sud/sud-est

## Territorio

I vigneti del SUN Moscato Giallo si trovano su un dolce pendio di Magrè. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un elevato contenuto di humus.

## Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Orca, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

## Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

## Colore

Giallo paglierino intenso, di notevole spessore

## Al naso

Naso ricco, melone e pesca dalla polpa gialla, salvia fresca sullo sfondo

## Al palato

Teso, succoso, sapido e di bella croccantezza gustativa

## Cibi consigliati

Risotto agli asparagi, carciofi alla giudia

## Temperatura di servizio

10-12 °C

## Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%