



Baronesse

NALS MARGREID
— 1932 —

Moscato Giallo Passito

SELECTION

Vitigno

100% Moscato Giallo

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

220 - 350 m s. l.m.

Esposizione

Sud/sud-est

Territorio

I vigneti sono situati nei dintorni di Magrè, ai piedi di un dolce pendio, tra i 220 e i 350 m di altitudine, con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un contenuto di humus ben arieggiato.

Clima

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

Maturazione

Le uve vengono dapprima raccolte a mano in piccole cassette, poi fatte appassire per 5 mesi nei "cameroni" della tenuta Baron Salvadori. Gli acini così concentrati vengono pressati delicatamente e il mosto fermenta in piccole botti di rovere. Il vino nuovo matura poi per 12 mesi su lieviti fini e altri 6 mesi in bottiglia.

Colore

Giallo aranciato, di eccellente compattezza

Al naso

Ricco, di frutta sciropata, pesche, ananas e frutta candita

Al palato

Lunghissimo, fresco e di bella tensione aromatica, con lunga persistenza minerale

Cibi consigliati

Biancomangiare, panna cotta

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%