



TENUTE

SAJNI FASANOTTI



Capriccio

Moscato Giallo Secco Bio 2019
Trentino DOC

Vinificazione

Le uve sono diraspate e poi macerate a freddo e in riduzione a temperature di 5-6° C. e in seguito pressate. Il tutto senza aggiunta di solfiti.

La fermentazione del mosto limpido è fatta in acciaio inox a temperatura di 18° C. fino al suo naturale termine. Dopo la fermentazione il nuovo vino viene conservato a temperature di 7/8° C.

L'affinamento è fatto in acciaio inox fino all'imbottigliamento. Il vino è imbottigliato sterile a freddo.

Alcool
11,80 % vol

Varietà
Moscato Giallo

Zona di produzione
Castelpietra

Forma di allevamento
Pergola trentina semplice

Orientamento / esposizione
Ovest / sud - ovest

Produzione per ettaro
90 quintali

Suolo
Calcareo sciolto con struttura media a coltivazione biologica

Epoca della vendemmia
Settembre