



TENUTE

SAJNI FASANOTTI

Note Magiche

Moscato Giallo Dolce 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.

La fermentazione del mosto limpido è fatta in acciaio inox a temperatura di 18° C. ed è interrotta raffreddando la massa portandola a 1-2° C. quando questa ha un residuo zuccherino di 50 – 60 g/litro.

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



Alcool
11,30 % 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