



# MOSCATO GIALLO

**DORATO**

*Di Marco Donati*

## **ZONA DI PRODUZIONE**

*da uve dei vigneti del Maso Donati di Mezzocorona – Campo Rotaliano*

## **VITIGNO**

*MOSCATO GIALLO 100%*

## **TECNICA DI VINIFICAZIONE**

*pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in taniche di acciaio fino a primavera*

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** *giallo paglierino piuttosto carico*

**PROFUMO:** *netto, molto intenso e persistente, tipicamente aromatico*

**GUSTO:** *il sapore risulta secco ma vellutato, di buona stoffa a sfondo aromatico persistente*

**GRADAZIONE:** 12.5% VOL.

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

*servire a 11°C*

## **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

*ottimo aperitivo, bene con antipasti, anche gli affumicati, nonché con alcuni formaggi*

## **CONSERVAZIONE E DURATA**

*si beve piacevolmente nell'annata ma si conserva anche negli anni*

## **\*COMMENTI\***

Il Moscato Giallo è l'ultima uva dell'azienda ad essere vendemmiata, solitamente dopo la metà di settembre. Al momento della raccolta raggiunge una colorazione dorata, da cui anche il nome del vino Moscato Giallo "Dorato".

"...Di perfezione assoluta nell'uvosità diamantifera e cristallina del Moscato Giallo Vigneti delle Dolomiti Dorato. Un grande vino con uno dei profumi di fiore e di frutti più definiti e intensi dell'anno." *Luca Maroni*