

Goldmuskateller

Alto Adige DOC 2014

Kellerei Kaltern - Caldaro

L'annata 2014 per la produzione del Goldmuskateller Alto Adige Doc dell'azienda Kellerei Kaltern - Caldaro vinificato con solo Moscato Giallo, è iniziata con un inverno molto mite e piovoso, con temperature decisamente sopra le medie stagionali, che hanno portato a metà Marzo ad un anticipato germogliamento di circa 3 settimane. Nonostante un inizio anomalo, l'anticipo di germogliamento è stato però perso durante i mesi estivi, particolarmente freschi e piovosi, che hanno imposto un forte impegno lavorativo ai nostri contadini. Durante la raccolta, iniziata la prima settimana di settembre, le temperature relativamente basse hanno comportato una maturazione lenta e prolungata.

Le varietà bianche hanno notevolmente beneficiato delle basse temperature, regalando vini freschi, espressivi e salini caratterizzati da acidità minerale e sapida struttura. Questo è un vino che rende la giornata diversa da tutte le altre. Riscoprite la meraviglia e lasciatevi ammaliare dalla fusione tra mineralità e dolcezza.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Alto Adige

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Trentino-Alto Adige

Vitigno Moscato Giallo 100%

Gradazione 12.50 % vol.

Zuccheri 45 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto Aromatico anche in bocca con un interessante gioco tra dolcezza e acidità, finale dolce e persistente

Profumo Aromatico con profumi di noce moscata e pesca matura

Abbinamenti Dolci krapfen, strudel

Temperatura di servizio 8 – 10 °C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 350-450 m

Tipologia terreno Calcareo argilloso, caldo e ben drenato

Allevamento Guyot e pergola

Età ceppi Da 5 a 25 anni

Resa per ettaro 70 hl/ha

Epoca vendemmia Dal 1 settembre al 27 ottobre

Vinificazione Diraspatura, macerazione a freddo per 12 ore,
pressatura soffice, decantazione naturale,
fermentazione a temperatura controllata di 18 °C

Maturazione Sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 4 mesi