



PUNTA GIALLA

Name rebsorte:
Moscato Giallo 100%

Traube:
weiße beere

Bezeichnung:
weißwein

Anbaugebiet:
Friuli Grave

Boden:
mittelschwer

Erziehungssystem:
einfacher Guyot-Schnitt; dichte 4000 Rebstöcke pro Hektar; knospentragend: 12 - 14 pro Wurzelstock

Ertrag:
60 - 70 Doppelzentner pro Ha

Ort:
Pinzano al Tagliamento; Castelnovo del Friuli

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Wein:
Moscato Giallo

Farbe:
leuchtendes Gelb

Bukett:
Aromatik nach Muskat, reifem Pfirsich, saftig, füllig im Ansatz, zieht mit kerniger Säure gut durch, gut ausbalanciert durch die angenehme Fruchtsüße

Geschmack:
gute Glätte, verweilenden Frische und Säure

Serviervorschlag:
meditationswein, dessertwein, ideal zu Süßem (Biscuits, Blätterteig mit Mandelfüllung) oder zu gereiftem Käse

Temperatur service:
6-8 Grad

