



### Vitigno

Moscato giallo

### Posizione e terreno

Vigneti in località Mareit Leiten di Caldaro, a 350 m sul livello del mare, posti su ripidi pendii esposti verso sud con prolungato irraggiamento solare e caldo terreno detritico formato da depositi morenici. Altri vigneti in località Vogelleiten e Panholzer con terreno argilloso misto a detriti calcarei.

### Annata

Nel 2019 la natura non ci ha regalato grandi quantità ma ci ha ricompensati con alta, in parte eccelsa qualità. Il germogliamento era precoce, ma un aprile e soprattutto maggio freddo e piovoso ha ritardato la vegetazione in tal modo, che alla fine è diventata un'annata tardiva. Un periodo di maturazione lungo in combinazione con un autunno d'oro hanno creato i presupposti per una grande annata. L'uva moscato l'abbiamo raccolta a metà di ottobre. La maturazione era ottimale, con buccia dorata ed intensa aromaticità. La resa per ettaro era di 55 hl.

### Vinificazione

I grappoli diraspati sono rimasti a macerare per dodici ore nella pressa per attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno e vasche di acciaio, parzialmente in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. Durante i cinque mesi dell'affinamento con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

### Imbottigliamento

22.500 bottiglie a marzo 2020

### Valori analitici

Zuccheri residui: 1,9 g/l

Alcol: 12 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta 5,1 g/l

### Descrizione e abbinamenti

Vino dal colore paglierino brillante e dai delicati profumi di noce moscata, essenza di cedro e pompelmo. Al palato fruttato, intenso, sapido e con aroma persistente.

Si presenta al meglio dalla prima estate 2020 a fine 2023.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Ottimo vino da aperitivo, si abbina a pietanze della cucina asiatica e a formaggi saporiti a pasta dura.



# MANINCOR