



# Castel Sallegg Moscato Giallo D.O.C. Alto Adige



Ett härligt smakrikt vitt vin som passar till nära på alla fiskrätter och skaldjur och som har aromer och en fyllighet som gör att det funkar bra till kyckling, vitt kött och de flesta ostar. Eller att bara njuta av vinet så som det är.

Årgång: 2016  
Druvsort: Moscato Giallo 100%  
Region: Caldaro DOC, Alto Adige  
Odlingsnivå: 280 möh  
Uppbindning av vinrankan: Guyot  
Avkastning: 1,0 - 1,5 kg/vinranka, 40 - 60 hl/ha  
Alkohol: 13 %  
Syrahalt: 5,7 g/liter  
Sockerkhalt: 4,0 g/liter  
Jordmån: Kalksten och sandsten  
Skördeperiod: September

**Vintillverkning:** Jäsningen under kontrollerad temperatur, 15-18°C. Lagring fyra månader på rostfri tank, på jäst. Kylklarning.

**Färg:** Ljust halmgult, med gröna reflexer.

**Doft:** Aromatiskt, med klara toner av äpple, mango, smör och vårblommor.

**Smak:** Fylligt, friskt, fruktigt och smakrikt. Balanserat.

**Passar till:** Såväl vit som, fet, rökt och grillad fisk. Skaldjur, välkryddad kyckling. En sommar buffé och till en ostbricka som har de flesta sorters milda och mellanstarka ostar.

**Serveringstemperatur:** 10 - 12° C