



Moscato Giallo

ROU773

Historique

La Cantina Tramin est située dans le Sud-Tyrol, endroit par excellence pour produire de grands vins d'altitude où la fraîcheur naturelle magnifie les cuvées.

C'est en 1898 qu'un prêtre fonde cette coopérative et déjà à l'époque, il y avait une conscience de produire des vins les plus authentiques possibles et dans le respect de la nature.

Cette façon de faire se poursuit aujourd'hui avec des techniques empruntées à la biodynamie et aussi à la culture biologique. La volonté du domaine est de devenir à 100% biodynamique.

Reconnaissance

Seul producteur de l'Alto Adige à avoir reçu 100pts par Robert Parker pour l'un de ses vins.

Pays	Italie	Producteur	Cantina Tramin
Région vinicole	Alto Adige	Cépage(s)	moscato
Appellation	Alto Adige DOC	Conservation	2-3 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil Robe jaune pâle

Nez Nez aromatique de melon et de rose.

Bouche La bouche se caractérise par des notes épicées et une belle douceur.

Accord mets/vin Desserts, strudel et pâtisseries

Commentaires Sol : sols argilo-calcaires et graveleux
Altitude: 250-500 m
Les raisins sont pressés doucement dans de petites cuves en acier immédiatement après la récolte. Le moût fermente à température contrôlée (19°C) sans fermentation malolactique. La maturation suit dans de petites cuves en acier inoxydable.
Sucre résiduel: 52 g/l

En une ligne