

# BÜCHSENÖFFNER

## CUVÉE VDT 2022

**Posizione:** Cardano

**Altitudine:** 330 m

**Terreno:** profondo, sabbioso e originato dalla disgregazione di rocce porfiriche

**Inclinazione:** 20-55%

**Forma di allevamento:** Pergola / Guyot / Alberello

**Età delle viti:** 20-45 anni

**Vendemmia:** inizio - metà settembre

### VINIFICAZIONE

**Varietà:** 90% Moscato Giallo, 10% Pinot Grigio

**Vinificazione:** delicata pressatura ad acini interi, 12 ore di macerazione, sedimentazione naturale del mosto e fermentazione controllata in botti acciaio inox.

**Affinamento:** Batonnage fino a febbraio con affinamento "sur lies" fino inizio gennaio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo dorato brillante con riflessi rosati

**Profumo:** L'estate nel bicchiere, piacevoli note floreali e melone bianco, frutta matura con nocciolo, sottili note di noce moscata incorporate in un gusto piacevole e leggero di albicocca.

**Sapore:** elegante e saporito, rapporto dolce-acido equilibrato alla bevuta, piacevole percezione minerale con una nota succosa nel finale.

**Consigli e abbinamenti:** il vino è ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente alla cucina asiatica.

**Consumo consigliato:** Fino a 2024

**Temperatura di servizio:** 7-9 °C



**ALCOL**  
12% Vol.

**ZUCCHERI RESIDUI**  
5,5 g/l

**ACIDITÀ**  
6,1 g/l