

BÜCHSENÖFFNER

CUVÉE

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

Consumo consigliato: Fino a 2023

Temperatura di servizio: 7-9 °C



ALCOL
12% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI
6,6 g/l

ACIDITÀ
5,4 g/l