

ALTO MINCIO I.G.T.

Le Falme

Riconoscimenti per annata:

- 2005 *Diploma di Gran Menzione* – Vinitaly
- 2006 *Diploma di Gran Menzione* – Vinitaly
- 2014 *Quattro Rose Camune* – Guida ViniPlus
- 2016 *Medaglia di Bronzo* - Decanter WWA
- 2017 *90/100 punti* - 5StarWine
- 2018 *Rosa d'Oro* – Guida ViniPlus



Vitigno: Moscato Giallo

Annata: 2018

Alcool: 14,5%

Vigneto: piccolo vigneto di circa 5000m² esposto ad sud-est su suolo calcareo-sassoso

Sistema di allevamento e produzione: guyot, con una produzione di 80q/ha

Vendemmia: manuale, in cassette di legno, tardiva

Vinificazione: in botti d'acciaio a temperature controllata

Affinamento: 12 mesi in barriques "esauste"

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati

Profumi: bouquet avvolgente, complesso, intenso e profondo. Spiccano le note aromatiche varietali, tipicamente floreali e fruttate

Sapori: secco, intenso, persistente. Presenta spunti di frutta gialla e note di erbe selvatiche

Abbinamento: aperitivi, abbinato a formaggi di media stagionatura o a primi piatti come il tortello di zucca o il tortello alle erbe amare, tipici della tradizione mantovana. Ideale con zuppe di pesce, pesce di mare o crostacei alla griglia

Temperatura di servizio: 10-12°C