



CASTEL BESENO

CLASSIFICAZIONE | Trentino Superiore
Castel Beseno
Denominazione di Origine Controllata

NOME | Castel Beseno

COMPOSIZIONE | 100% Moscato giallo

ZONA DI PRODUZIONE | Conoide di Besenello

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano in cassette ed arelle

VINIFICAZIONE | Dopo l'appassimento in fruttai per minimo due mesi, l'uva è pigiata e lavorata in criomacerazione in riduzione, con fermentazione ed affinamento in botti di acciaio inox

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino

Profumo | Sentori di salvia, limone e frutta tropicale secca

Gusto | Aromatico, dolce, morbido e persistente

GRADO ALCOLICO | 11,5% vol.

FORMATO DISPONIBILE | 50 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10 °C

ABBINAMENTI | Accostato a dessert, finger food dolci e salati o a fine pasto in meditazione