

klosterhof

WEINGUT

GOLDMUSKATELLER

BIRNBAUM

Südtiroler DOC



Il nostro Moscato giallo “Goldmuskateller” ha un colore giallo paglierino brillante dai leggeri riflessi verdognoli. Il suo profumo è fruttato, con note di frutti tropicali e noce moscata. Al palato, convince con la sua eleganza secca e la sua mineralità.

Il Moscato giallo fresco e fruttato del Klosterhof cresce nel vigneto di Trifall, nelle immediate vicinanze della nostra tenuta. Qui, a 450 metri sul livello del mare, il terreno è composto da depositi morenici dell’ultima glaciazione ed è ideale per una crescita moderata. Le viti sono coltivate su pergola, a garanzia di una buona ombreggiatura e della protezione necessaria dal sole dell’Alto Adige.

La raccolta del Goldmuskateller conclude la vendemmia al Klosterhof. Il periodo ottimale di raccolta ricade di solito tra la metà e la fine di ottobre. Dopo la vendemmia, l’uva viene pigiata e lasciata macerare a bassa temperatura per 24 ore. La fermentazione e l’affinamento sulle fecce fini avvengono in grandi tini di acacia, realizzati con il legno che abbattiamo noi stessi all’inizio dell’inverno presso il bosco di Monticolo, nelle vicinanze di Caldaro. I tini vengono poi realizzati dall’ultimo bottaio rimasto a Caldaro.

Anche il nostro Goldmuskateller prende il nome dal pero (in tedesco “Birnbaum”) di 50 anni della varietà Kaiser-Alexander piantato sul margine del vigneto dove cresce il Moscato giallo.

FAMILIE ANDERGASSEN

Klavenz 40 39052 Kaltern Südtirol Italien T +39 0471 961046 info@weingut-klosterhof.it www.klosterhof.it
MwSt. Nr. 00556930212 St. Nr. NDR SKR 60E28 B397R