



HUMAR
Family Winemakers

Moscato Giallo

- DOC COLLIO

Area di produzione: Friuli Venezia Giulia – ISONZO

Composizione del suolo: Terreno ghiaioso

Produzione: 9000 Kg/Ha

Densità impianto: 4500 piante /ettaro Guyot

ALCOOL (%vol)	
ZUCCHERI	
ACIDITÀ	

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano. Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per due giorni; spremitura soffice; fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati; affinamento in serbatoi di acciaio inox . Imbottigliato dopo dieci mesi.

VITIGNO

Di origine antichissima, proveniente dal bacino orientale del Mediterraneo.

DESCRIZIONE

Insuperabile nella sua tipicità, offre un profumo delicato floreale e fruttato. Il gusto è elegantemente dolce e aromatico, fragrante , con aroma persistente.

ACCOSTAMENTO GASTRONOMICO

Accompagna meravigliosamente la pasticceria secca e le crostate, oltre che i tipici prodotti della zona di produzione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va gustato ad una temperatura di 10-12°C.

