



Gioia

VIGNETI DELLE DOLOMITI MOSCATO GIALLO PEPERUM IGT

Essendo un vino bianco dalla maturazione piuttosto tardiva, il Moscato Giallo prospera particolarmente bene sui pendii meridionali della conca bolzanina.

Le uve da cui si ricava questo vino provengono da due vigneti assai diversi per struttura del suolo. Mentre il vigneto più in quota è caratterizzato da un'elevata percentuale di argilla, terreno scosceso e costante influenza di venti, il secondo si trova nelle immediate vicinanze di un ruscello, è quasi pianeggiante e presenta un'altissima percentuale di roccia e di sabbia nel suolo.

Le caratteristiche di questi due luoghi conferiscono a questo vino un aroma straordinario e un gusto armonico.

Il nome "Gioia" rispecchia perfettamente il carattere di questo vino: è sinonimo di amore per la vita e felicità.

Vigneti:

Zona di produzione: territorio classico del Santa Maddalena, 300-340 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Suolo: detriti morenici argillosi, ghiaia fluviale, inclusioni di sabbia e porfido quarzifero eroso dalle intemperie

Varietà d'uva: Moscato Giallo 100%

Resa per ettaro: 70 hl/ha

Vinificazione:

Lavorazione dell'uva: a contatto con le bucce e macerazione per 6 ore, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox per 16-18 giorni

Affinamento: invecchiamento in serbatoi d'acciaio inox con lievito fine