

SCHEMA TECNICA



PRODUTTORE	Plonerhof	ALLEVAMENTO
NOME DEL VINO	PLONER NOBLESS' MOSCATO GIALLO 37,5CL	ESPOSIZIONE est
DENOMINAZIONE	-	ALTITUDINE pendenza 30-40%
CLASSIFICAZIONE	-	ETÀ MEDIA DEL VITIGNO 17 anni
ANNATA IN COMMERCIO		COMPOSIZIONE DEL TERRENO Misto sabbia e limo, con scheletro di granito
REGIONE DI PROVENIENZA	Trentino-Alto Adige	EPOCA DI VENDEMMIA da novembre a gennaio
TIPOLOGIA	Dolci e Passiti	ETTARI VITATI
STILE DI PRODUZIONE		RESA PER ETTARO
ZONA DI PRODUZIONE	Marlengo (Merano)	ENOLOGO/CONSULENTE
VINIFICAZIONE	Un lungo appassimento delle uve sulla pianta e su plateau concentra gli aromi. La lenta fermentazione da origine a questo elegante vino da dessert	FORMATI DISPONIBILI 37,5 cl
AFFINAMENTO	In botti di acciaio	GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% vol.
VITIGNO/I	100% Moscato Giallo	TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 10°C
		NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE -
		QUANTITÀ PER CARTONE
		CODICE SAP E7414