

**CASTEL BESENO**  
Trentino Superiore DOC



Le uve di Moscato Giallo, selezionate nella zona collinare altamente vocata di Castel Beseno, vengono lasciate maturare a lungo sulla pianta fino a raggiungere un colore dorato. La raccolta si effettua verso fine ottobre, segue un'accurata vinificazione con blocco della stessa ad equilibrio zuccherino raggiunto. La maturazione sul lievito, fino alla primavera successiva, ne arricchisce il gusto fondendo in un'unica sensazione l'acidità, la dolcezza e la lunghezza gustativa.

VIGNETI: selezionati, a bassa resa come da disciplinare, nelle zone altamente vocate site nei comuni catastali di Besenello e Calliano

ALLEVAMENTO: pergola semplice trentina

DENSITÀ CEPPI: 3.500/ha

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE: giallo dorato intenso

PROFUMO: bouquet fine e persistente, inizia con sentori di fiori d'acacia per poi integrarsi con profumi fruttati di albicocca matura e candita

SAPORE: in bocca è dolce, mieloso, supportato da una buona acidità che esalta una lunghezza gustativa sapida, minerale e cristallina

ABBINAMENTI: classico vino da dessert, si abbina a tutta la pasticceria, ma anche ai classici dolci della tradizione trentina quali strudel e zelten

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C