



www.colterenzio.it



MOSCATO GIALLO IN ALTO ADIGE

Dott. Enologo W. Raifer

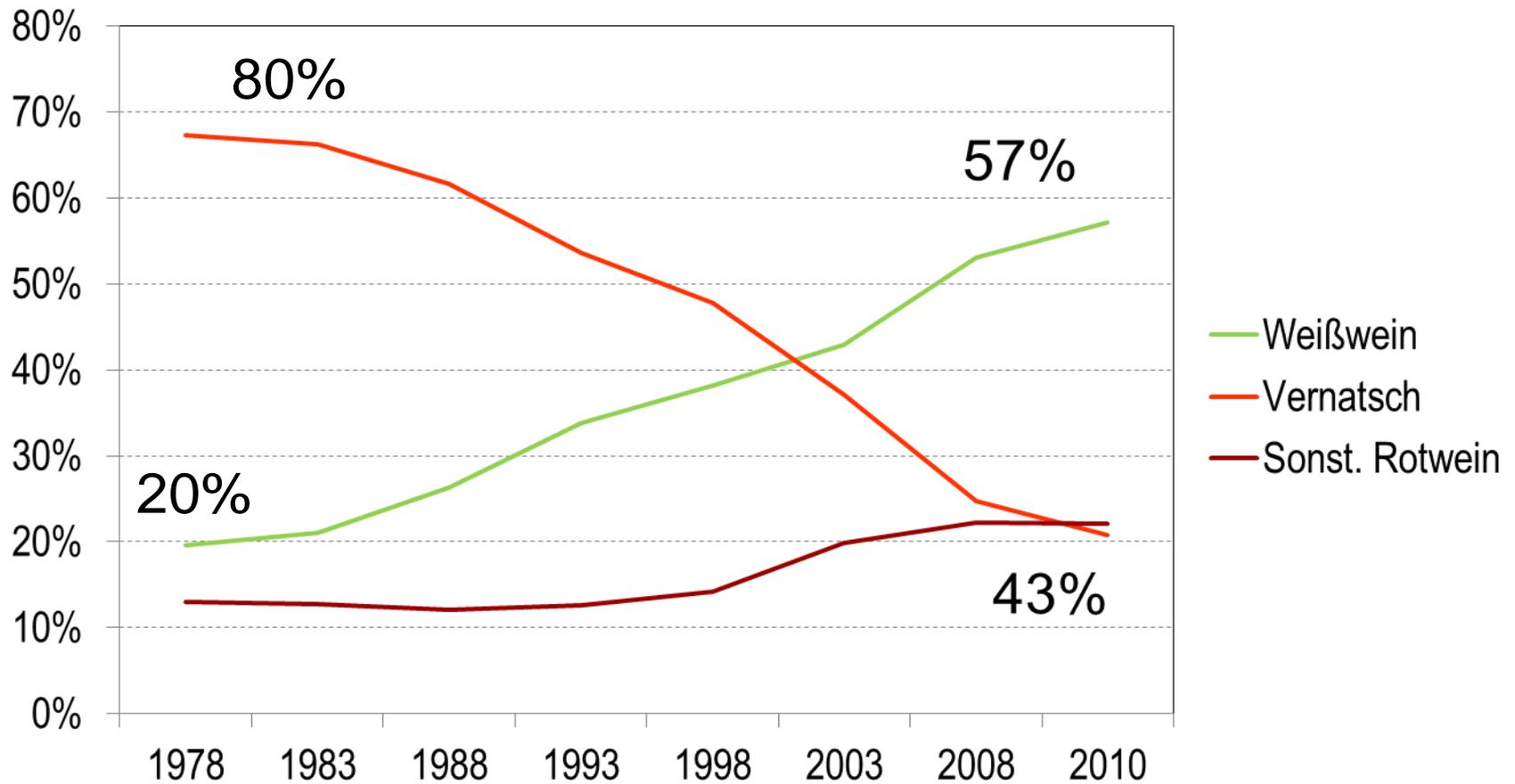




www.colterenzio.it



Evoluzione della sup. vitata R/B in AA





www.colterenzio.it



Importanza delle diverse varietà aromatiche

Varietà	Ettari vitati 2013
Gewürztraminer	564
Sauvignon	362
Müller Thurgau	220
Kerner	83
Moscato giallo	80
Riesling	58



www.colterenzio.it



Importanza delle varietà aromatiche in Alto Adige

- 5.000 ha totale
 - 1.367 ha varietà aromatiche
- rappresentano ca. 27% del totale



www.colterenzio.it



Sviluppo della superficie di Moscato giallo in AA

Anno	Ettari vitati
1978	3
1983	6
1988	10
1993	18
1998	29
2011	73
2013	80



www.colterenzio.it



Moscato rosa in Alto Adige

- 15 ha superficie totale
- grande prodotto di nicchia



www.colterenzio.it



Coltivazione del Moscato giallo

- zone collinari fino a 600m slm
- clone „selezione Laimburg“
- portainnesti berlandieri x riparia: 5C, SO4 e 125 AA



www.colterenzio.it



Coltivazione del Moscato giallo

- spalliera a guyot 0,90x2,00m





www.colterenzio.it



Coltivazione del Moscato giallo

- resa/ha DOC 100q.li
- qualità molto costante negli anni





www.colterenzio.it



Vinificazione del Moscato giallo

„Per ottenere la massima estrazione della componente aromatica nella vinificazione del Moscato bisogna aspettare l'alzata di cappello“ (Babo Mach)



www.colterenzio.it



Vinificazione del Moscato giallo

- raccolta a mano dell'uva
- diraspa-pigiatura
- macerazione pellicolare
- fermentazione a temperatura controllata
- affinamento sui lieviti di travaso x 3-6 mesi prima dell'imbottigliamento



www.colterenzio.it



Il mercato del Moscato giallo

- caratteristiche olfattive e gustative di facile percezione per il consumatore
- in linea con le tendenze
 - aperitivi ed
 - evoluzione della cucina mediterranea
- rappresenta forte novità



www.colterenzio.it



Il mercato del Moscato giallo

- Moscato = vino dolce o frizzante
- richiede investimento di tempo da parte del ristoratore nei confronti del cliente



www.colterenzio.it



Il mercato del Moscato giallo

- serve maggiore comunicazione verso il cliente/consumatore
- consumatore deve conoscere il prodotto e saperlo abbinare con sicurezza



www.colterenzio.it

SCHRECKBICHL
COLTERENZIO

Il mercato del Moscato giallo

WINE TRAVEL FOOD

GAMBERO ROSSO

year 16
number 73
\$6.99 (Canada \$8.99)
\$4.95

**ITALY'S
BEST OF 2013**

Piedmont's Surprising White
Olive Mill B&Bs

Nebiolo Vertical Tasting
Top Italian Tables

THE WINNERS

Oyster

9 A.A. MOSCATO GIALLO '10 SAND Schreckbichl-Colterenzio

A Moscato Giallo in all its glory; luminous color with a greenish-gold rim. The aromatic sensations are amazing, with intense fruity notes that hint at citrus fruit, grapefruit and flowers, but also sweet spices, saffron and nutmeg. The palate is seductive, soft and fresh, leaving room on the finish for a delicate mineral tone.

Splendidly delicate, capable of conveying contrasting fruit and salt, spices and aromatic citrus fruit; surprising, enchanting.

8.5 CHAMPAGNE BLANC DE Blancs Brut Henriot

Henriot's monovarietal Chardonnay is an excellent product, whether on its own or with food. Full impact in the mouth, dynamic and powerful, with notes of orange blossom and acacia honey, but also hints of fruit – quince, apricot, almonds, on a fresh, clean palate. Constant fine, regular effervescence, with minute, persistent bubbles.

Oysters and pure chardonnay champagne are still a perfect pairing.

8 EX AEUQO COSTA D'AMALFI RAVELLO BIANCO '09 Marisa Cuomo

Fresh fruit, dried fruit and wild flowers on the nose of this typical product from the divine Amalfi coast, made from a classic blend of Falanghina and Biancoella. A lasting acidic note supports fresh fruit tones that go along with the greenish hue. Flavor is savory and well-balanced, very pleasing on the palate. A coastal wine that carries with it Mediterranean fragrances.

Lacks sweetness, but is a very balanced pairing, finding its key in the shared marine tones of iodine and brine. A bull's eye. Surprisingly good.

MOSCATO D'ASTI 101 2011 Ca' del Baio

This Moscato d'Asti 101 proves to be a premium product. You might call it a typical party wine, but in this case, that's a positive judgment. Scintillating to the eye and extremely pleasant on the palate, it offers a great combination of citrus fruit and lily of the valley, with notes of nettles and aromatic herbs that stay in the mouth for a long time.

A fresh fruit salad gives us a surprising result.



www.colterenzio.it



**„quando bevo il vostro Moscato giallo
il mio viso si illumina!“**





www.colterenzio.it



Vi ringrazio della Vostra attenzione!

