



Azienda Agricola  
*Villa Medici*

VERONA - ITALY

# GIALLO

## MOSCATO GIALLO DELLE VENEZIE I.G.T.

### ITALIANO

**Zona viticola:** Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

**Terreni:** Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

**Forma di allevamento:** Cordone speronato basso.

**Produzione massima:** 120 ql/ha

**Vinificazione:** Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 18° C in botti di acciaio per circa 20 giorni.

#### *Note organolettiche*

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** Di moscato, esuberante di note esotiche.

**Sapore:** Gradevolmente dolce, aromatico.

### INGLESE

**Wine growing area:** Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

**Terrain:** Chalky, clayey, stoney in parts and well exposed.

**Type of cultivation:** Low spurred cordon.

**Maximum yield:** 120 ql/ha

**Vinification:** Grapes harvested in small containers. Pressing and destemming. Soft pressing. Soft pressing, fermentation at a controlled temperature of 18° C in steel barrels for about 20 days.

#### *Organoleptic notes*

**Colour:** Straw yellow.

**Bouquet:** Muscat, full of exotic notes.

**Taste:** Pleasantly sweet, aromatic.

### TEDESCO

**Weinbaugebiet:** Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

**Böden:** Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

**Zuchtform:** Niedriges Ausläufersystem.

**Maximale Produktion:** 120 Zentner/ha

**Weinbereitung:** Lese der Trauben in kleinen Behältern. Pressen und Abbeeren. Schonendes Pressen. Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C in Stahlfässern über etwa 20 Tage.

#### *Organoleptische Angaben*

**Farbe:** Strohgelb.

**Duft:** Nach Muskat, Überwiegen von exotischen Nuancen.

**Geschmack:** Angenehm süß, aromatisch.



Moscato  
giallo 100%



Servire a 10°-12° C  
Serve to 10°-12° C  
Dienen dazu 10°-12° C



10,5% vol

