



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Sinais

Moscato Giallo

Variedade

100% Moscato Giallo

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 12 ton/ha

Colheita: Primeira semana de março

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 3 anos

Grau alcoólico: 12,5% vol

Temperatura de consumo: 8-10°C

Vedação: Screw Cap

Safra: 2026

Solo: Argila de origem de decomposição basáltica

Altitude: 450m

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Maceração a frio por 4 horas. Prensagem direta. Fermentação à temperatura de 14-16°C. Contato com as borras finas por 3 meses. Filtração, estabilização e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração amarelo claro com reflexos esverdeados. Possui uma alta intensidade aromática com notas a flores brancas, papaia e frutas tropicais. Equilibrado, refrescante e persistente.



Harmonize com

Saladas, peixes e carnes brancas.