



# Castel Beseno

TRENTINO SUPERIORE



Il Moscato Giallo è il vino bianco aromatico per eccellenza dell'Alta Vallagarina, coltivato nell'areale attorno alla collina di Castel Beseno. Trova infatti il suo habitat ideale dato proprio dalle notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte durante il periodo della maturazione, il clima mite e la media insolazione durante il giorno.

Tutto questo permette di mantenere e valorizzare la vasta gamma di aromi tipica di questa varietà a bacca bianca. "Castel Beseno" è un'interpretazione enologica del Moscato Giallo, lasciato appassire in parte in vigna e in parte in fruttai per un mese. Le uve di Moscato Giallo sono coltivate nella media collina dove si erge Castel Beseno, nel comune di Besenello; vengono raccolte dopo un'attenta selezione a "maturazione aromatica" sostenuta, cioè con una leggera surmaturazione in pianta. Questo vino è ottenuto con macerazione a freddo delle uve per 24 ore a cui segue una pressatura soffice. Si effettua una vinificazione in "bianco" a basse temperature per garantire estrazione e durata degli aromi nel tempo. Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati ed il profumo intensamente aromatico con sentori che vanno dalla mela Golden alla pesca matura, delicato e fragrante.

L'abbinamento ideale è senza dubbio con formaggi a pasta fresca, anche erborinati, oppure con una pasticceria secca (strudel di mele, cantucci alle mandorle, torta sbrisolona). Per gustare appieno questo vino si consiglia di servire ad una temperatura di circa 8°C.



**SALIZZONI**

AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31  
38060 Calliano (TN)  
tel. 0464 834087  
cell. 335 6457982  
info@salizzoni.info  
www.salizzoni.info

#### Terreno

Suoli sabbiosi e ghiaiosi

#### Uva

100% Moscato Giallo

#### Forma di allevamento

Pergola semplice

#### Resa

8 T/ha

#### Vendemmia

Raccolta manuale delle uve a ottobre

#### Vinificazione

Fermentazione: acciaio inox, 10 giorni

Affinamento: acciaio inox, 6 mesi / in bottiglia, 3 mesi