

MOSCATO ROSA

Wenige Rebsorten haben so ausgeprägte Eigenschaften wie der Rosa Muskateller. Aus seinen Trauben gewinnt man würzige, rassige Weine mit einem unverwechselbaren Charakter.

REBEN

Rosa Muskateller auf S04-Unterlagen,
Erziehungsmethode: Kordon-Erziehung.

ERZIEHUNGSFORM UND ANBAU

Kurzer Rebschnitt, organische Düngung, kontrollierte
Begrünung der Rebzeilen, bei Trockenheit
Tropfbewässerung.

ANBAUZONE

Hügelgebiet von Trient, 450 m ü.M.

BODEN

kalkhaltiger, skelettreich rötliches Gestein des
Trentino

TECHNISCHE VERANTWORTUNG

Antonio Stelzer, Önologe Matteo Ferrari.

ERTRAG

ca. 3.000 kg / ha

VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand gelesen, in kleine
Kisten gelegt und sofort entrappt und gekeltert.
Kontrollierte Gärung auf der Beerenhaut und
anschließende Lagerung in Stahltanks bis zur
Flaschenabfüllung.

KENNZEICHEN

Farbe: Granatrosa
Bukett: Aroma con Rosenblüten u. Gewürze
Alkoholgehalt: 13,80 % Vol.
Gesamtsäure: 6,00 gr./lt.
Restzucker: 110 gr./lt.
Extrakt: 35 gr./lt.

IDEAL ZU FOLGENDEN SPEISEN

Klassischer Meditationsweine; ideal zu Keksen.
Kühl servieren (10°- 12° C)

