

MOSCATO ROSA



Pochi vitigni hanno caratteristiche così spiccate come il Moscato Rosa. Dalle sue uve nascono vini aromatici dalla forte, inconfondibile personalità. Questo vino prodotto sino dagli inizi in ridottissima quantità è diventato negli anni un vino riconosciuto dagli appassionati come una delle migliori espressioni di questa tipologia in regione.



VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano in piccole casse ed immediata pigiadiraspatura. Fermentazione controllata sulle bucce e stoccaggio in serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento.

VITIGNI

Moscato Rosa innestato su SO4 allevato a cordone speronato e guyot.

COLTIVAZIONE

Potatura corta, concimazione organica a turno biennale/triennale, irrigazione di soccorso a goccia. Vigneti in coltivazione biologica con certificazione ICEA.

PRODUZIONE

Circa 3.000 kg/ha

CARATTERISTICHE

colore:	rosso granato
profumo:	petali di rosa, spezie
alcol:	13,50 % Vol.
acidità totale:	6,50 g/l
zuccheri:	130 g/l
estratto secco:	38 g/l

GUSTO

Delicato ed elegante con piacevoli note aromatiche di rosa.

FORMATO 0,375 l

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Classico vino da meditazione. Si può accompagnare con dolci secchi. Ideale con i formaggi erborinati.

SERVIRE A 10°-12°C.