

MOSCATO ROSA

IGT 2016

UVAGGIO: Moscato Rosa

ETÀ DELLE VITI: 5 - 20 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2017 - 2019

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 11,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 50,0 g/l

ACIDITÀ: 5,7 ‰

Contiene solfiti

» Talvolta i piccoli piaceri della vita sono in forma liquida. Questo moscato rosa vi trasporta immediatamente alle giornate di vacanza al lago e ai sorrisi di felice spensieratezza. «

PROVENIENZA

Quando il principe Heinrich von Campofranco nel 1851, si trasferì dalla Sicilia a Caldaro, ha portato con sé delle marze della varietà Moscato Rosa. Questo vitigno è molto esigente per quanto riguarda la coltivazione e produce un reddito minimo.

ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tiepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di una settimana a temperatura controllata di 18 °C, affinamento di 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso brillante
- petali di rose, litchi
- armonico con un bel equilibrio dolce-acido, retrogusto aromatico e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino tipico da dessert, si accompagna al meglio con dolci come lo strudel ai semi di papavero e i krapfen.

