

MOSCATO ROSA

IGT 2017

UVAGGIO: Moscato Rosa

ETÀ DELLE VITI: 6 - 21 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2018 - 2020

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 12,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 50,0 g/l

ACIDITÀ: 5,5 g/l

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

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di una settimana a temperatura controllata di 18 °C, affinamento di 3 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.

