

MOSCATO ROSA

*colore rosso chiaro brillante; profumo complesso,
tra sentori speziati e di rosa;
gusto ricco e gradevolmente dolce*

Denominazione	Vigneti delle Dolomiti IGT
Uve	Moscato Rosa
Vigneto	Becchetti e Oberrauch
Terreno	deposito morenico su terrazzamento alluvionale, profondo, tessitura franco-limosa, discreto contenuto di elementi nutritivi
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.000 – 5.000 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1960 - 1988
Resa/ceppo	0,8 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, metà ottobre
Vinificazione	dopo alcuni giorni di macerazione a temperatura di circa 21°C, la fermentazione prosegue in assenza di vinaccia fino al raggiungimento del giusto equilibrio zuccheri/acidità
Affinamento	12 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
Produzione	1.500 bottiglie
Temperature di servizio	14°C
Abbinamenti	crostate ai frutti di bosco, strudel di mele; vino da meditazione



NOTE DEGUSTATIVE:
