

# MOSCATO ROSA

## IGT

**UVAGGIO:** Moscato Rosa

**ETÀ DELLE VITI:** 6 - 21 anni

**TEMPERATURA:** 10 - 12 °C

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** pergola

**ALCOL:** 12,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 50,0 g/l

**ACIDITÀ:** 5,2 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.

## 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.

