

Linea tenute

ALTO ADIGE MOSCATO ROSA *Vigna RIELERHOF*

CLASSIFICAZIONE: DOP – Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: moscato rosa

ANNATA: 2018

VIGNETI: Il Moscato Rosa proviene dalla Tenuta Rielershof a Laste Basse/Renon ad un'altezza di 500 m s.l.m. Il terreno è calcareo e ghiaioso e su base in porfido.

VINIFICAZIONE: Delicata pigiatura dei grappoli leggermente appassiti e fermentazione in piccole botti di rovere. Dopo la fermentazione malolattica segue la maturazione in piccoli botti di rovere (barrique) sui lieviti fini come anche in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Il Moscato rosa è un vino da dessert delicato e aromatico di origine siciliana, dal colore rosso rubino chiaro e con un intenso profumo di rosa. Il suo aroma è pieno, dolce e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: È adatto con diversi dessert, ad esempio strudel ai semi di papavero e Krapfen.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 3 - 5 anni

ANALISI:

alcool: ca. 12% vol

acidità: ca. 5,6 g/l

residuo zuccheri: ca. 90 g/l

