

MOSCATO ROSA

IGT 2020

UVAGGIO: Moscato Rosa

ETÀ DELLE VITI: 5 - 25 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2021 - 2022

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 45,0 g/l

ACIDITÀ: 5,4 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 relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

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.

