



ROSATUM Moscato Rosa

Colterenzio

Descrizione:

rosso granato brillante, con un delicato bouquet di petali di rosa e bacche rosse. In bocca è speziato, con una dolcezza elegante e non troppo intrusiva, bilanciata da una sostenuta acidità.

Abbinamneto:

indicato per tutti i dessert a base di cioccolato, macedonie con gelato alla vaniglia o crepes, Krapfen e strudel ai semi di papavero.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Vitigno:

Moscato rosa da allevamento a spalliera con una densità di c.a. 5.000 piante per ettaro.

Zona:

vigneti selezionati nella zona di Cornaiano ad un'altitudine di ca. 450 m s.l.m. Terreni sabbioso-ghiaiosi, di origine morenica di media struttura. Microclima fresco con forti escursioni termiche giornaliera.

Vinificazione:

la vinificazione di queste uve avviene in due momenti separati: una parte viene raccolta il più tardi possibile (vendemmia tardiva), lasciata a macerare sulle bucce e vinificata in acciaio. L'altra parte invece, dopo essere vendemmiata, viene riposta in piccole cassette e lasciata appassire in stanze ventilate fino al raggiungimento del grado zuccherino desiderato. terminate le rispettive fermentazioni, le due parti vengono assemblate e lasciate ad affinare in serbatoi d'acciaio per un paio di mesi.



50 cl