

# MOSCATO ROSA

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

<b>Denominazione</b>	Vigneti delle Dolomiti IGT
<b>Uve</b>	Moscato Rosa
<b>Vigneto</b>	Becchetti e Oberrauch
<b>Terreno</b>	deposito morenico su terrazzamento alluvionale, profondo, tessitura franco-limosa, discreto contenuto di elementi nutritivi
<b>Forma di allevamento</b>	pergola semplice trentina
<b>Densità d'impianto</b>	4.000 – 5.000 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	1960 - 1988
<b>Resa/ceppo</b>	0,8 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, metà ottobre
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Affinamento</b>	12 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
<b>Produzione</b>	1.500 bottiglie
<b>Temperature di servizio</b>	14°C
<b>Abbinamenti</b>	crostate ai frutti di bosco, strudel di mele; vino da meditazione



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---