

## MOSCATO ROSA

### Vigneti delle Dolomiti IGT

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

<u>Zona di produzione</u>	Becchetti e Oberrauch (San Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Moscato rosa
<u>Tipologia terreno</u>	deposito morenico su terrazzamento alluvionale, profondo, tessitura franco-limosa, discreto contenuto di elementi nutritivi
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	1960 - 1988
<u>Resa</u>	0,8 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, metà ottobre
<u>Vinificazione</u>	dopo alcuni giorni di macerazione a temperatura di circa 23°C, la fermentazione prosegue in assenza di vinaccia fino al raggiungimento del giusto equilibrio zuccheri/acidità
<u>Affinamento</u>	12 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	1.000 bottiglie (0,375 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	14°C
<u>Abbinamenti</u>	crostate ai frutti di bosco, strudel di mele; vino da meditazione
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	5,4 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	150 g/l

