

Moscato Rosa - IGT DELLE VENEZIE



Vino dal profumo intenso, fruttato con aroma caratteristico. Affascina l'origine antica del vitigno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Rosso rubino chiaro e profumo intenso di rosa, fruttato e con il caratteristico aroma proprio del Moscato rosa. Il sapore è deliziosamente amabile senza cadere a "dolcezza" scontate.

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI:

Moscato rosa 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Vigneti in Prepotto, provincia di Udine, a 160 m sul livello del mare, rivolti a sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sylvoz corto.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Marna con equilibrata dotazione in argilla e sostanza organica.

EPOCA DI VENDEMMIA:

La raccolta viene svolta in due epoche diverse: una parte viene vendemmiata verso la metà di settembre ed è posta ad appassire per alcuni mesi in fruttaio; parte è vendemmiata tardivamente.

VINIFICAZIONE:

Diraspatura e pressatura soffice dell'uva intera per la parte messa ad appassire e macerazione di 2-3 giorni. In entrambi i casi viene eseguita una pulizia statica a freddo del mosto e successiva decantazione per l'avvio alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16°-18°C).

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Sosta sulle fecce nobili in acciaio inox fino a primavera.

ABBINAMENTI:

Gusto ed aromi ben calibrati e persistenti ne fanno un ideale vino da pasticceria secca, ma anche per composti variegati di frutta fresca. È anche interessante degustarlo in solitudine per apprezzarne le pregevolezze organolettiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° – 8° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % VOL

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 G / L

ESTRATTO SECCO: 20,5 G / L

ZUCCHERI RIDUTTORI: 160 G / L

SOLFITI: 92 MG / L