



Moscato Rosa

Vitigno: Moscato Rosa 100%

Denominazione: Trevenezie

Designazione: IGT

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: inizio ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

e uve vengono diraspate, pigiate e il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce per circa 3 giorni per favorire il passaggio del colore dalle bucce al mosto in fermentazione. Successivamente le uve vengono pressate e la fermentazione continua in vasche di acciaio inox.

Affinamento:

Nei mesi successivi si operano gli opportuni travasi e si lascia affinare il vino in vasche di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Note sensoriali:

Colore: colore rosato.

Profumo: l'aroma è caratterizzato dalle delicate note aromatiche della rosa e da quelle dolci dei fiori di agrumi.

Gusto: al gusto si presenta dolce e con una lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti: vino da dessert a base di frutta e dolci secchi.

Temperatura di servizio: 14 °C