



Moscato Rosa

Rebsorte: 100 % Rosa Moscato

Appellation: Trevenezie

Bezeichnung: IGT

Bodenart: Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Lesezeitraum: Anfang Oktober

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden entrappt und gepresst. Der Most mazeriert und gärt etwa drei Tage lang in Kontakt mit den Schalen, um die Farbübertragung von den Schalen auf den gärenden Most zu fördern. Anschließend werden die Trauben gepresst und die Gärung in Edelstahltanks fortgesetzt.

Reifung:

In den folgenden Monaten wird der Wein abgezogen und bis zur Abfüllung in Edelstahltanks gereift.

Sensorische Hinweise:

Farbe: Rosé.

Bouquet: Das Aroma ist geprägt von zarten, aromatischen Noten von Rose und süßen Zitrusblüten.

Geschmack: Am Gaumen süß und mit einem langen, anhaltenden Aroma.

Empfehlungen: Dessertwein zu Obst und trockenem Gebäck.

Serviertemperatur: 14 °C