



ROSENMUSKATELLER – MOSCATO ROSA 2007

Denominazione di origine controllata

L'ANNATA 2007

Dopo un anno vitivinicolo caldo e secco l'annata 2007 ci promette vini bianchi, pieni e longevi e rossi corposi e con grande potenziale.

VITIGNO	moscato rosa
CLIMA	temperato alpino
TERRENO	argilloso - sabbioso
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola
RESA PER ETTARO	15 hl/ha
VINIFICAZIONE	vendemmia fine settembre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, bloccata con l'abbassamento forzato di temperatura per ottenere il residuo zuccherino desiderato, affinamento in barrique per 12 mesi.
DATI ANALITICI	alcool: 12,5 % vol., acidità totale: 6,9 g/l, zuccheri residui: 120 g/l
DA BERE	2010-2014
DEGUSTAZIONE	rosso rubino intenso, al naso si sprigiona il sentore tipico del vitigno moscato, con note di rosa e chiodi di garofano. Al palato si presenta finemente dolce ed armonico.
SI ACCOMPAGNA	ottimo con cioccolata fondente.
DA SERVIRE	9 – 12°C

ERSTE+NEUE

SÜDTIROL ALTO ADIGE

KELLEREISTRASSE VIA DELLE CANTINE 5-10, ITALY - 39052 KALTERN CALDARO
WWW.ERSTE-NEUE.IT, INFO@ERSTE-NEUE.IT, T +39 0471 963122, F +39 0471 964368