



# **MOSCATO ROSA**

## **VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP**

*Marco Donati*

### **PRODUKTIONSGBIET**

*Die Trauben stammen aus den Weinbergen der Huegel in Pomarolo , 250/300 Meter.  
Wein in kleinen Mengen hergestellt.*

### **REBSORTE**

*Moscato Rosa 100%*

### **WEINHERSTELLUNG**

*Die Trauben werden im October geerntet. Schonendes Einmaischen der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur, Reifung in Stahltanks und mehrere Monate in der Flasche.*

### **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

*Bei dieser Rebsorte ist die Traube klein und suess.*

*FARBE: rubinrot*

*AROMA:ntensive, aromatisches Bukett mit Noten von Rosen und roten Fruechten*

*GESCMACK:komplexe und elegante Struktur mit einem faszinierenden Spiel zwischen Saeure, Suesse und Gerbstoffen*

*ALKOHOLGEHALT:12,5% VOL.*

### **SERVIERTEMPERATUR**

*12° - 14 °*

### **EMPFEHLUNG**

*Ausgezeichneter Meditationswein, sehr gut als Dessertwein.*

### **AUFBEWAHRUNG UND HALTBARKEIT**

*Zehn Jahren*