



# **MOSCATO ROSA**

## **VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP**

**Marco Donati**

### **ZONA DI PRODUZIONE**

*prodotto in quantità limitata dopo un'attenta selezione delle uve di Moscato Rosa provenienti dai vigneti coltivati dalla famiglia Donati sulle soleggiate colline di Pomarolo. E' un tipico vitigno regionale*

### **VITIGNO**

MOSCATO ROSA 100%

### **TECNICA DI VINIFICAZIONE**

*le uve vengono raccolte in autunno, dopo che hanno raggiunto la maturazione perfetta. Il grappolo è molto spargolo e le rese sono bassissime. I grappoli già caratterizzati da un'altissima percentuale di acini più piccoli del comune detta anche acinellatura dolce e per questo particolarmente concentrati di aromi, estratti e zuccheri, subiscono un naturale processo di appassimento e quindi di concentrazione in vigna. Pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata sulle bucce, maturazione in taniche di acciaio e permanenza in bottiglia per alcuni mesi*

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

*l'uva è caratterizzata da grappoli molto spargoli, con acini di colore rosa, piacevolmente dolci*

**COLORE:** *rosso brillante*

**PROFUMO:** *sentori di spezie, petali di rosa e frutti rossi*

**GUSTO:** *elegante ed avvolgente, ha una piacevole sapidità e dolcezza*

**GRADAZIONE:** 12,5 % VOL.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

*piacevole da bere fresco a 16°*

### **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

*ottimo come vino a dessert, da gustare con pasticceria secca, in particolare crostate di frutta. Perfetto anche con formaggi stagionati ed erborinati. Splendido come vino da meditazione*

### **CONSERVAZIONE E DURATA**

*mantiene una bella piacevolezza anche dopo qualche anno di invecchiamento, accentuando le note avvolgenti. Si distingue un naso molto intenso e allo stesso tempo una bella freschezza al palato, non è stucchevole*