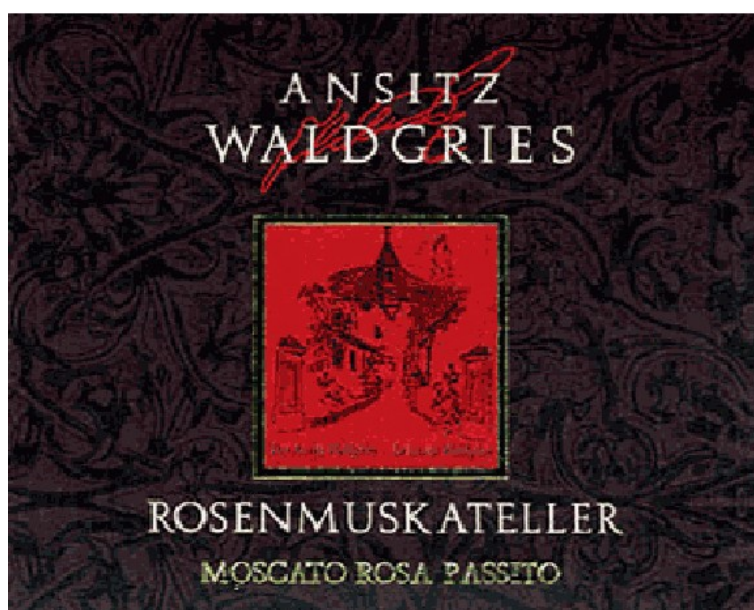


Moscato Rosa dell'Alto Adige DOC Tenuta Waldgries



Vitigno: 100 % Moscato Rosa

Zona di produzione: colline del S. Maddalena classico in Comune di Bolzano

Sistema di coltivazione: pergola, territorio coltivabile ecologico (rinuncia ad un concime chimico - sintetico)

Resa all'ettaro: 15 – 35 hl

Vinificazione: le uve vendemmiate tardive vengono appassite fino a gennaio – febbraio. Fermentazione fredda in vasche d'inox, affinamento parzialmente in barrique

Caratteristiche:

colore: rosso rubino

profumo: intenso, delicato, aromatico, ricorda le rose in fiore, lampone, la cigliega e il moscato

sapore: pieno, amabile, ricco d'estratto, persistente con una bella acidità

Da abbinare a: ai dolci di mandorla, noce e cioccolata, strudel ma anche da aperitivo – un vino da sognare

Tenuta all'invecchiamento: a seconda l'annata dai 2 ai 8 anni

Temperatura di servizio: da dessert ca. 16 °C, da aperitivo 10 °C