



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Moscato Rosa Alto Adige D.O.C.

UVE:	Moscato Rosa
ZONA DI PRODUZIONE:	Comune di Caldaro
ALTIMETRIA:	400-420 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Sciolto ghiaioso di origine morenica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	A spalliera con potatura a Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	tardiva a metà ottobre, raccolta in cassette e ulteriore appassimento per circa 6 settimane in cantina
GRADO ALCOLICO:	14,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12° - 15° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di piccole dimensioni da dessert
DURATA:	7-8 anni

SCHEDA TECNICA

Breve macerazione delle bucce (3-5 giorni) in acciaio, spremitura soffice e fermentazione in barrique, di secondo e terzo passaggio per circa 2-3 mesi alla temperatura di cantina.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino tenue con riflessi arancio, profumo elegante, intenso di petali di rosa e di chiodi di garofano con leggeri sentori di muffa nobile. Al gusto si presenta misuratamente dolce con un piacevole retrogusto aromatico ed intatta acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Classico vino da meditazione e dessert in abbinamento a pasticceria secca, amaretti, torta di mela e ricotta.

Moscato Rosa

