

Moscato Rosa Athesis

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Moscato Rosa
Zona di produzione:	Comune di Caldaro
Altitudine:	400 - 420 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Sciolto ghiaioso di origine morenica
Sistema di allevamento:	Spalliera con potatura a Guyot
Densità dell'impianto:	5.000 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.
Temp. di servizio:	12 - 14 °C
Bicchieri consigliato:	Tulipano di medie dimensioni a da dessert
Durata:	7 - 8 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	37,5

Scheda tecnica

Le uve, raccolte ben mature e fatte appassire per sei settimane, sono pigiate e il mosto è sottoposto a breve macerazione sulle bucce (3-5 giorni), 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.

