

# Moscato Rosa Athesis

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Moscato Rosa
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Caldaro
<b>Altitudine:</b>	400 - 420 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Sciolto ghiaioso di origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Spalliera con potatura a Guyot
<b>Densità dell'impianto:</b>	5.000 piante per ettaro
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Tardiva a metà ottobre, raccolta in cassette e ulteriore appassimento per circa 6 settimane in cantina
<b>Grado alcolico:</b>	14,00 % vol.
<b>Temp. di servizio:</b>	12 - 14 °C
<b>Bicchieri consigliato:</b>	Tulipano di medie dimensioni a da dessert
<b>Durata:</b>	7 - 8 anni
<b>Btg per cartone:</b>	6
<b>Formato (cl):</b>	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 piccoli recipienti 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.