



CANTINE
MONFORT

DINAMICITÀ E PASSIONE

MOSCATO ROSA

IGT Vigneti delle Dolomiti

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino- Meano (300 mt).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbiosi – ghiaiosi grossolani

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Moscato Rosa 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Attenzione particolare alla maturazione delle uve. Vinificazione in rosso con contatto di pochi giorni con le bucce e fermentazione controllata per poterla interrompere una volta raggiunto il residuo zuccherino che si vuole ottenere raffreddando repentinamente il vino a circa 0°C e mantenendolo freddo fino al momento della messa in bottiglia. Colore: varia dal rosso rubino al granato con tonalità ambrate.

Profumo: gradevole, aromatico, sicuramente ampio, speziato e con evidenti note che ricordano la rosa.

L'aggettivo "rosa" che definisce questa varietà di Moscato, non deriva dal colore del vino, bensì dal suo profumo intenso, che ricorda quello inconfondibile della rosa Tea.

Sapore: dolcezza equilibrata, armonico e rotondo.

GRADO ALCOLICO

12,50 %

ABBINAMENTI

Vino da dessert e da meditazione

Si accompagna alla pasticceria secca, crostate, bavaresi e charlottes alla frutta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 500 ml.

