



Il moscato rosa deve il suo nome non al colore rosso scarico del vino ma al tipico profumo di rosa.



esperti hanno individuato tre ottimi portabandiera del moscato rosa che assolutamente vale la pena di assaggiare.

#### Grande bevibilità

In Alto Adige, percorrendo la Strada del Vino si raggiunge la città di Termeno dove ha sede la piccola azienda, a conduzione familiare, Hofkellerei. Una realtà vitivinicola, iniziata negli anni Settanta, che produce vini di qualità. A distinguere le etichette di quest'azienda troviamo una raffigurazione di Giano bifronte, il dio dalle due facce, una rivolta al passato e l'altra al futuro, simbolo della continuità tra tradizione e innovazione. Il suo Moscato Rosa, molto apprezzato dai nostri esperti, è un vino a Indicazione Geografica Tipica Vallagarina che si presenta con un colore rosso rubino non molto carico ma brillante, limpido e trasparente. Al naso i profumi sono di media intensità, molto freschi con note molto tipiche per questo vitigno che ricordano inizialmente i fiori, come la rosa. Poi, dopo qualche minuto, emergono piacevoli note fruttate di melograno e di scorza d'arancia candita.

Vigneti delle Dolomiti Igt  
Moscato Rosa  
"Monfort Rosso" 2006  
Cantine Monfort  
38015 Lavis (Tn)  
tel. 0461.246353  
15,30 euro

In bocca, gli aromi percepiti all'olfatto si presentano con maggiore intensità. Non è un vino molto corposo che vuole stupire con prepotenza e forza bensì con piacevolezza e semplicità. E ben lo dimostra anche con una delicata dolcezza e un'alcolicità molto contenuta.

#### Tocco di classe

Una buona escursione termica che si verifica nei vigneti posti a 550 metri sul livello del mare, una resa per ettaro molto bassa, seguita da una raccolta tardiva e da un breve appassimento rappresentano la strada intrapresa dall'azienda trentina Maso Bergamini per produrre il suo Moscato Rosa. E a giudicare dal parere dei nostri esperti che hanno recentemente degustato quello dell'annata 2006, un vero successo. Di colore rosso rubino non molto carico ma brillante e limpido, sprigiona al naso un bouquet ricco e complesso. Si va dal profumo di rosa, caratteristico per quest'uva, ai sentori di confettura di frutta rossa, di spezie, di cioccolato, di melograno e di scorza di agrumi. Aromi che si ritrovano molto chiaramente quando si porta il vino alla bocca. Dolce, rotondo, quasi grasso, ben bilanciato però da un'acidità che si fa sentire. Dunque un vino ricco, strutturato, elegante e armonico che lascia una lunga persistenza aroma-

tica e invoglia a tornare più volte a berne un altro sorso.

#### Gusto raffinato

A nord di Trento, più precisamente a Lavis, si trova la sede delle Cantine Monfort, una realtà vitivinicola in costante sviluppo, fondata nel 1945 e oggi diretta dalla terza generazione della famiglia Simoni. Le uve, provenienti dai vigneti della Valle di Cembra, dalle vicine colline che sovrastano Lavis e Trento, e da Mezzocorona, Volano e Isera sono utilizzate per produrre un'ampia gamma di vini, rossi, bianchi, spumanti e dolci. È il caso del "Monfort Rosso" del 2006, il vino dolce degustato dai nostri esperti e giudicato davvero ottimo. Versato nel bicchiere questo vino si presenta con un bel colore rosso rubino trasparente e brillante. I profumi sono intensi, piacevoli, caratterizzati dalle tipiche note floreali di rosa. Più lievi i sentori fruttati che ricordano in particolare modo il melograno. Al palato è armonico, di buona struttura, non molto corposo ma aromaticamente intenso, con una chiara corrispondenza con i profumi percepiti all'olfatto. Un Moscato Rosa equilibrato, con un'acidità che ben bilancia gli zuccheri tanto da renderlo più fresco che dolce. Per dirla in breve, un vino dolce per nulla stucchevole, molto elegante e raffinato. ✎