



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MOSCATO ROSA 2015 DOC Alto Adige



Nota di degustazione:



Vino da dessert di colore rosso lampone.



Il profumo di rosa è molto intenso, fruttato con note di frutti esotici, fragola e lamponi.



Al palato si presenta pieno e con una lunghezza quasi infinita.



10-14°C

Periodo di consumo consigliato:

sino a 30 anni

Il Moscato Rosa è il vino maggiormente noto di Castel Sallegg ed è annoverabile tra le varietà più rare al mondo.

Abbinamento:

Ideale con formaggi stagionati e saporiti, paté de foie gras, dolci alla frutta. Ottimo anche da solo come vino da meditazione.

Vitigno:

100% Moscato Rosa - Selezione Kuenburg: Vitigno autoctono.

Zona:

Caldaro - San Giuseppe al Lago di Caldaro: 230 s.l.m. . Il microclima particolare richiede una coltivazione speciale in terreni mediamente duri e calcarei che assorbono velocemente il calore. La posizione esposta garantisce quotidianamente un'esposizione prolungata al sole.

Sistema di Coltivazione:

pergola tradizionale

Resa per ceppo:

A causa della colatura 0,5 kg - 8 hl/ha

Vinificazione:

Le uve vengono vendemmiate tardivamente con una gradazione minima di 32° Babo (160 Oechsle). Due settimane di fermentazione sulla vinaccia in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento:

12 mesi in acciaio inox, quindi 12 mesi in bottiglia

Alcool: 11,0 %
Acidità Totale: 7,4 g/l
Zuccheri residui: 167,1 g/l