



## MOSCATO ROSA

### IGP TREVENEZIE

Vino dal profumo intenso, fruttato con aroma caratteristico. Affascina l'origine antica del vitigno.

*A wine with an intense, fruity bouquet and characteristic aroma. The variety's ancient origins make this wine all the more fascinating.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Rosso rubino chiaro e profumo intenso di rosa, fruttato e con il caratteristico aroma proprio del Moscato rosa. Il sapore è deliziosamente amabile senza cadere a "dolcezza" scontate. *With an intense, fruity bouquet with its own aromas of rosé Moscato. The flavour is deliciously soft without being too obviously sweet.*

### VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Moscato Rosa 100%.

### ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Vigneti in Prepotto, provincia di Udine, a 160 m sul livello del mare, rivolti a sud-est. *The vines are located in the town of Prepotto, Province of Udine, at 160 m above sea level with a south eastern exposure.*

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Sylvoz corto. Dwarf Sylvoz.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Marna con equilibrata dotazione in argilla e sostanza organica. *Marl with a balanced composition of clay and organic matter.*

### EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

La raccolta viene svolta in due epoche diverse: una parte viene vendemmiata verso la metà di settembre ed è posta ad appassire per alcuni mesi in fruttai; parte è vendemmiata tardivamente. *Harvesting is done at two separate times. A part of the grapes is harvested around mid September and set in the drying room for a few months. The rest is harvested late.*

### VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Diraspatura e pressatura soffice dell'uva intera per la parte messa ad appassire e macerazione di 2-3 giorni. In entrambi i casi viene eseguita una pulizia statica a freddo del mosto e successiva decantazione per l'avvio alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16°-18°C). *Destemming and soft pressing of the whole grape for the part left to dry and maceration for 2-3 days. For all the grapes, the must cold settled and then decanted for the second fermentation with selected yeasts at a controlled temperature (16°-18°C).*

### MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

Sosta sulle fecce nobili in acciaio inox fino a primavera. *Left to rest on the noble lees in stainless steel vats until the spring.*

### ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Gusto ed aromi ben calibrati e persistenti ne fanno un ideale vino da pasticceria secca, ma anche per composti variegati di frutta fresca. È anche interessante degustarlo in solitudine per apprezzarne le pregevolezze organolettiche. *The finely-tuned and persistent flavour and aroma make this an ideal accompaniment for dry cakes as well as fresh fruit dishes. It may also be enjoyed on its own so as to fully appreciate its flavour and aroma*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:  
6° - 8° C



RECOMMENDED GLASS:  
"ROSÉ" GLASS

