ACQUISTATO IL .....

# Moscato Rosa Vigneti Delle Dolomiti IGT 2020

## Rosa e irresistibile

Un altro Moscato è possibile: lo dimostra il Moscato Rosa Vigneti delle Dolomiti IGP che Marco Donati presenta non senza una punta di orgoglio. Il vino è molte voci, molte prospettive: un insieme di diverse suggestioni, un obiettivo che si carica di significati lungo il percorso che lo porta a essere quel che è. Nel caso di questo Moscato Rosa, il desiderio di stupire è secondario: in primis c'è la volontà ferma e chiara di riscoprire le proprie radici, il desiderio di far arrivare lontano un vino ancora troppo di nicchia. Il Moscato Rosa Vigneti delle Dolomiti IGP di Donati Marco offre un colore rosso brillante, acceso e luminoso. Bouquet suggestivo, con note speziate e cenni di frutti rossi: a evocare delicatissime sensazioni floreali ecco entrare nel profilo olfattivo sentori leggeri di petali di rosa. All'assaggio si rivela elegantissimo e avvolgente, con piacevolissime dolcezza e sapidità. Da provare con dolci e dessert, il Moscato Rosa Vigneti delle Dolomiti IGP è vino da meditazione di rara e compiuta espressività.

ATTENZIONE: La bottiglia oggetto dell'offerta è da 375 ml.

Marco Donati è una realtà con centocinquant'anni di storia, 6 generazioni di gente di vigna che ha saputo passare il testimone di padre in figlio, di famiglia in famiglia, senza mai perdere di vista obiettivi e valori. Per la cantina Marco Donati, il vino e deve essere interprete dello spirito di una terra, farsi portavoce di tradizioni e suggestioni proprie di popoli e territori. Oggi prosegue il lavoro di ricerca di Donati Marco, nel pieno rispetto di un'eredità antica e con lo sguardo proiettato verso il futuro, in cerca di una sintesi perfetta: e proprio da questa sintesi in equilibrio perfetto tra ieri e domani che nascono vini capaci ogni giorno di rispettare la natura delicata di ogni vino, esaltando al contempo una delle più importanti firme del Trentino.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Terreno morenico |
| **Esposizione** | Nord - Ovest, 350m s.l.m |
| **Allevamento** | Pergola doppia |
| **Densità imp.** | 3.500 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosso Fermo |
| **Provenienza** | Trentino |
| **Uve** | Moscato rosa 100% |
| **Gradazione** | 12,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 16° |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Ottimo come vino a dessert, da gustare con pasticceria secca, in particolare crostate di frutta. Perfetto anche con formaggi stagionati ed erborinati. Splendido come vino da meditazione |
| **Vinificazione** | Le uve vengono raccolte in autunno, dopo che hanno raggiunto la maturazione perfetta. Il grappolo è molto spargolo e le rese sono bassissime. I grappoli già caratterizzati da un?altissima percentuale di acini più piccoli del comune detta anche acinellatura dolce e per questo particolarmente concentrati di aromi, estratti e zuccheri, subiscono un naturale processo di appassimento e quindi di concentrazione in vigna. Pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata sulle bucce, maturazione in taniche di acciaio e permanenza in bottiglia per alcuni mesi. |
| **Sensazioni** | L'uva è caratterizzata da grappoli molto spargoli, con acini di colore rosa, piacevolmente dolci. Colore rosso brillante, al naso sentori di spezie, petali di rosa e frutti rossi; in bocca è elegante ed avvolgente, ha una piacevole sapidità e dolcezza |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821