ACQUISTATO IL .....

"Rosis" Moscato Rosa Alto Adige DOC 2022 2022

Per chiudere in bellezza

Per chiudere in bellezza, non c'è nulla di meglio di questo Rosis, prezioso vino da dessert, Alto Adige DOC, prodotto a partire da uve di Moscato Rosa. Le uve provengono da vigneti che si trovano non distante dalla città di Bolzano. Siamo a circa 250 metri sul livello del mare, dunque in un'area di fondo valle che rimane protetta dalle correnti più fredde che scendono dalle cime delle montagne. La vendemmia avviene tra metà e fine settembre. Le uve vengono raccolte quando sono perfettamente mature e sottoposte a un leggero appassimento. In questa fase è necessario prestare grande attenzione alla sanità dei grappoli. Ogni difetto, ogni acino rovinato, infatti, rischia di compromettere il risultato finale. La fermentazione avviene a temperatura controllata e viene seguita da una fase di maturazione in acciaio, con un successivo affinamento in bottiglia. Colore rosso rubino scuro, il bouquet è inconfondibile, con note delicate di rosa e noce moscata. Vino piacevolmente aromatico e dolce, è perfetto per accompagnare i dolci della tradizione altoatesina. Da provare, tanto per fare un esempio, con il classico strudel di mele, servito con la cannella e una pallina di gelato alla crema.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	Terreni porfirici dintorni di Bolzano a 250 m s.l.m.
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Moscato Rosa 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	leggero appassimento delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio con successivo affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore: rosso rubino scuro con riflessi granati. Bouquet: delicatamente di rosa e noce moscata, fruttato di frutti rossi. Sapore: pieno, aromatico, dolce

© 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