Moscato Rosa Trentino Doc 2012

Vitigno:
Moscato Rosa su portainnesto Esseoquattro (V. Berlandieri x V.Riparia)

Sistema di allevamento:
Spalliera potata a Guyot, allevata a rittochino con sesti d'impianto pari a m 2.00 x 1.00. Cinquemila vigne per ettaro. Un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

Terreno:
E'costituito da marna bianca calcareo dolomitica estremamente scheletrica e povera.

Vigneto:
Maso Nero c.c.Lavis p.f. 3007, 3011 Corpo tavolare centrale del Maso Nero altitudine 450 m, esposizione sud ovest con una pendenza del territorio pari al 47 % su una superficie totale di mq. 24.640.

Epoca di vendemmia:
Il primo stacco avviene a metà settembre per eseguire l'appassimento in fruttaio, mentre la rimanente viene lasciata in vigna fino ai primi giorni di novembre.

Vinificazione:
L'uva, ottenuta dai due diversi periodi, è pigiata e travasata in botti d'acciaio per eseguire la fermentazione alcolica in rosso. Dopo circa una decina di giorni è svinato in maniera da garantire una interessante presenza di residuo zuccherino naturale. Non effettua la malolattica per mantenere integra tutta la sua acidità legata alla complessità degli splendidi profumi tipici del Moscato Rosa.

Affinamento:
Riposa fino a primavera in serbatoi d'acciaio per poi in primavera concedersi alla bottiglia.

Commento:
Il Moscato Rosa è una varietà particolarmente vigorosa peculiarità che si trasforma in una produzione di circa venti quintali di uva per ettaro. La vigoria della pianta provoca durante le fioritura l'aborto floreale, l'acinellatura dolce e la filatura del grappolo con una drastica riduzione della produzione dell'uva. Tale risultato viene ulteriormente ridotto in funzione dell'appassimento dell'uva, mirata ad ottenere una maggior concentrazione zuccherina.

Durata:
Tranquillamente due o tre anni dalla fase d'imbottigliamento, evolvendosi in un vino dalle caratteristiche organolettiche meno fragranti, più rotonde e pacate; ma proprio per le sue caratteristiche piacevolmente fini, aromatiche e fascinose, si consiglia di apprezzarlo nella sua giovinezza.

Colore:
rosso rubino intenso

Profumo:
rosa canina speziata

Gusto:
sentori di rosa canina, cannella e chiodi di garofano, avvolti in una delicata sensazione di dolcezza.

Accostamenti gastronomici:
si accompagna con la pasticceria secca o moderatamente dolce tipo zelten o strudel. Ottimo con formaggini tipo gorgonzola.

Temperatura di servizio:
8/10 °C

Dati analitici:

Alcol 11%,
acidità fissa 8,5 g/l,
estratto 40 g/l