

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

PASITHEA ROSA

MOSCATO ROSA

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Il Moscato Rosa viene coltivato a Gírlan sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale.

Vinificazione

Vendemmia a mano fine ottobre delle uve in piccoli contenitori, nelle quali si svolge l'appassimento e la concentrazione naturale. A metà gennaio avviene la macerazione sulle bucce, la quale viene terminata dopo 2 settimane con la pigiatura. La successiva fermentazione finale molto lenta grazie al tenore di zucchero elevato viene terminata spontaneamente. La maturazione avviene per 8 mesi in piccole botti di rovere (barrique).

Note sensoriali e suggerimenti

L'aroma viene composto da profumi di rose, fragole di bosco mature, mirtillo rosso ed un sentore spezzato di cannella. Il sapore è morbido con tannini soffici, una dolce pienezza in bocca e persistente nel finale. Questo passito si abbina perfettamente a dolci di frutta e tortine.

Annata	2022
Microzona	Gírlan
Uve	Moscato Rosa
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	14
Contenuto alcolico (vol%)	13
Acidità totale (g/l)	7
Zuccheri residui (g/l)	171
Invecchiamento (anni)	10

