

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Pasithea Rosa Moscato Rosa

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Il Moscato Rosa viene coltivato a Girlan 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	2023
Zona di produzione	Oltradige (400-500m)
Uve	Moscato Rosa
Come servirlo	10 - 12 °C
Resa	14 hl/ha
Contenuto alcolico	12,0.%
Acidità totale	6,88 g/l
Zuccheri residui	188,1 g/l
Invecchiamento	10 anni

