

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Pasithea Rosa Moscato Rosa

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Il Moscato Rosa viene coltivato sulle colline dell'Oltradige, ad un'altitudine di 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è caratterizzato da depositi morenici ricchi di minerali, sul porfido vulcanico.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente a fine ottobre 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 10 mesi in barrique, ed ulteriori 6 mesi in bottiglia.

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	2024
Zona di produzione	Oltradige (500m)
Uve	Moscato Rosa
Come servirlo	10 - 12 °C
Resa	14 hl/ha
Contenuto alcolico	11,5.%
Acidità totale	7,33 g/l
Zuccheri residui	177 g/l
Invecchiamento	10 anni

