

ALTO ADIGE MOSCATO ROSA DOC PRAEPOSITUS

Rosso granato brillante. Profumi di rosa, fichi secchi, pesca saturnina, frutti di bosco a bacca nera, cioccolata amara e caffè. In bocca è dolce ma rinfrescante e dall'aroma speziato.



Zona di produzione:	Cornaiano (Appiano)
Altitudine:	350 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili su una base porfirica
Esposizione:	Sud
Vitigno:	Moscato Rosa
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	5.000
Età delle piante:	10 anni
Resa per ettaro:	15 hl
Vinificazione:	Fermentazione in acciani inox con macerazione sulle bucce per 5 giorni, seguito dalla pressatura e una continuazione della fermentazione in acciaio inox fino a raggiungere la gradazione desiderata. Maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° C
Maturazione:	9 mesi
Maturazione in bottiglia:	6 mesi
Temperatura di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	9 anni

Proposte di abbinamento:

- Dolci a base di frutta come Studel di mele (con pastafrolla), crostata
- Tortina al cioccolato con cuore fondente
- Medaglioni di cervo in crosta di erbe con cavolo rosso

Dati analitici del vino 2017

Alcool svolto:	13,00% vol
Acidità:	5,30 g/l
Zuccheri residui:	80,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT