



# MOSCATO ROSA

**VITIGNO:** Moscato Rosa

**ZONA DI PRODUZIONE:** I.G.T. Trevenezie

**FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE:** Vinificazione in rosso con contatto di pochi giorni con le bucce e la fermentazione a temperatura controllata.

**COLORE:** Varia dal rosso rubino al granato con tonalità ambrate

**OLFATTO:** Si percepisce un profumo gradevole, aromatico, speziato e con evidenti note che ricordano la rosa.

**GUSTO:** Sapore delicato aromatico

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 9-10° C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Eccellente vino da dessert accompagna molto bene i dolci. Apprezzato anche come vino da meditazione.



**GRAPE VARIETIES:** Moscato Rosa

**PRODUCTION ZONE:** I.G.T. Trevenezie

**FERMENTATION AND VINIFICATION:** On-skins vinification with only a few days of skin contact and controlled-temperature fermentation.

**COLOUR:** Varies from ruby to garnet with amber tinges.

**OLFACTION:** Displays an attractive, aromatic, spicy perfume redolent of rose.

**TASTE:** Subtle, aromatic flavour

**SERVING TEMPERATURE:** 9-10° C

**FOOD PAIRINGS:** Ideal as an aperitif, ideal with seafood salads and fish and crustacean based first course dishes and particularly rich and tasty soups.