



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.