MURI-GRIES®



ALTO ADIGE MOSCATO ROSA **ABTEI MURI DOC 2014**

LA DOLCE TENTAZIONE

Abbinamenti

con mousse al cioccolato con fragole o lamponi freschi, strudel di mele, torta alle noci, torta di grano saraceno, Buchteln (dolci di pasta lievitata)...

Temperatura di servizio: 12 - 14°C

Conservabilità: entro 7 anni

Vino

Uve: Moscato Rosa

Colore: rosso rubino vivo e chiaro

Odore: aromatico, intenso e versatile, fresche note di moscato, rose rosse e scure, albicocche essiccate, fichi e chiodi di garofano

Sapore: elegante e armonico dal seducente gioco agro-dolce, finezza e leggerezza, aromi di frutta secca, retrogusto fresco e amabile

Vigneti

Bolzano, Kaiserau, 270 metri sul livello del mare, terreni argillosi, profondi e sabbiosi ben arieggiati alla confluenza dei fiumi Adige ed Isarco con esposizione a sud, potatura Gujot

Vinificazione

dopo una raccolta tardiva, fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 20°C per 8 giorni, successivamente il mosto viene pressato e per metà affinato in botti d'acciaio inossidabile e per l'altra metà in piccole botti di legno per almeno 12 mesi

Gradazione alcolica: 13.50 % Vol. Acidità totale: 5,40 g/l 99,00 g/l Zuccheri residui: