

LINEA  
SELEZIONE

## ALTO ADIGE MOSCATO ROSA STOCKHAMMER 2018

Il Moscato Rosa della cantina San Michele Appiano colpisce per la sua spiccata eleganza e gli aromi seducenti. Si presenta con un colore rosso rubino chiaro e leggeri toni arancioni. Accompagnato da note splendidamente bilanciate di noce moscata, frutta candita, fichi secchi ed un velo di petali di rosa, convince nel palato la sua struttura importante ed uno stimolante rapporto tra dolcezza ed acidità. Finale fresco e succoso.



Rosso rubino  
chiaro



Noce moscata,  
frutta candita e  
petali di rosa



Speziato, elegante



### VARIETÀ:

Moscato Rosa

### ETÀ:

12 anni

### VIGNETI:

Località: vigneti nei dintorni del maso Stockhammer

Esposizione: Sud-Sudest

Terreni: depositi morenici e terreni ghiaiosi

Forma di allevamento: Guyot

### VENDEMMIA:

metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

### VINIFICAZIONE:

fermentazione in botte di legno aperto. Affinamento in acciaio.

### RESA:

30 hl/ha

### DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14 %

Residuo zuccherino: 75 gr/lt

Acidità: 5,2 gr/lt

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°

### CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Torta Linzer.

### POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

5 a 7 anni