

ANSITZ WALDGRIES

Moscato Rosa

Nasce nei vigneti come 'diva eccentrica' e matura fino a diventare una 'elegante dama' racchiusa in bottiglia.

«Cercavo un vino dall'essenza corposa, aromatico ed elegante che si sposasse con i dessert. Lo preferisco in abbinamento a strudel di papavero, biscotti speziati e dolci a base di cioccolato amaro. Lascio agli appassionati, il piacere di sperimentare abbinamenti raffinati a cui il moscato rosa Waldgries si presta incondizionatamente»

Christian Plattner

Vitigno 100% moscato rosa

posizione e clima S. Maddalena, versante sud ovest a 250m s.l.m. Zona dal microclima tipicamente mediterraneo, in cui l'uva raggiunge la perfetta maturazione prima rispetto alle altre aree dell'Alto Adige

terreni sabbiosi e ghiaiosi di origine glaciale con suolo residuale di natura porfirica

Vinificazione botti di acciaio
Particolarità: 70% uve appassite all'aria aperta, 30% uve di vendemmia tardiva

temperatura di servizio 10-14°C

abbinamenti Strudel ai semi di papavero, mousse al cioccolato, biscotti speziati, dessert a base di cioccolato amaro e cannella, pasticcini alla nocciola e mandorle, foie gras

Invecchiamento conservare in luogo fresco (ca. 12-14°C), al riparo dalla luce e a temperatura pressochè costante

Colore: rosso rubino carico
Sapore: pieno, armonico e fresco, buon equilibrio fra acidità e tannino

Profumo: bouquet di petali di rose, chiodi di garofano, cannella e moscato con aromi che ricordano un bazar orientale. Bella complessità.
Il vino: La tenuta Waldgries risale al XIII secolo. Da buon pioniere, il nonno Heinrich Plattner, iniziò a produrre il moscato rosa già nel 1950, e poi fu successivamente il figlio Heinrich Plattner che cominciò ad imbottigliare questo vino nel 1973. Christian prosegue con passione la tradizione di famiglia.

ANSITZ WALDGRIES

S. Giustina 2, 39100 Bolzano
Tel. 0471 323603
info@waldgries.it

