



MOSCATO ROSA  
Trentino DOC - CLASSICA SUPERIORI

**\*DATI ANALITICI/  
ANALYSEWERTE/  
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkohol/Alcohol  
**13,8 %**

Residuo zuccherino/  
Restzucker/Residual  
sugar  
**55,0 g/l**

Acidità/Säure/Total  
acidity  
**5,0 g/l**

Estratto non riduttore/  
Extrakt/Extract  
**28,0 g/l**

Servizio/  
Genusstemperatur/  
Recommended serving  
temperature  
**14° - 16°**

Invecchiamento/Alte-  
rung/Ageing potential  
**2 - 3 anni/2 - 3 Jahre/  
2 - 3 years**

**Vitigno** Moscato Rosa 100%.

**Vigneto** Maso Kinderleit a San Michele. Il ripido vigneto è perfettamente esposto a sud, protetto verso nord-est da pareti di roccia. Viti allevate a pergola tirolese semplice con densità 4.000 ceppi/ha. Terreno calcareo - dolomitico con sottofondo marnoso.

**Resa per Ettaro** 25 hl.

Il Moscato Rosa, come il Picolit, soffre del così detto "aborto floreale", per cui solo pochi acini per grappolo vengono fecondati e maturano. Il raccolto è quindi scarsissimo, ma di qualità particolarmente elevata.

**Vendemmia** Fine ottobre (vendemmia tardiva).

**Vinificazione** Tradizionale in rosso con macerazione sulle vinacce. La fase fermentativa dura particolarmente a lungo fino all'esaurimento dei lieviti che non trasformano totalmente in alcool l'elevata componente zuccherina. Gli zuccheri residui sono a base della "dolcezza nobile" di questo vino. Maturazione parte in barrique e parte in acciaio.

**Caratteristiche** Il vino ha un bouquet ampio, complesso ed elegante, dominato dal sentore di rosa. Il sapore è fruttato, soavemente dolce, pieno ed armonioso.

**Abbinamenti** Vino da dessert, può essere utilizzato come aperitivo particolare. È il tipico vino da "meditazione", da godere da solo o con pasticceria secca.

**Rebsorte** 100% Moscato Rosa.

**Weingut** Lage Kinderleit in San Michele. Der steile Weinberg hat eine perfekte Südausrichtung und ist nach Norden und Osten von Felswänden geschützt. Einfache Tiroler Pergel mit einer Dichte von 4.000 Pflanzen/ha. Kalkhaltige Dolomitgesteinsböden mit mergeligem Untergrund.

**Ertrag pro Hektar** 25 hl.

Moscato Rosa ist wie Picolit anfällig für den sogenannten „aborto floreale“, wobei ein Teil der Blüten sich nicht zu vollreifen Beeren ausbildet. Die Ernte ist ausgesprochen gering, aber von ausgesucht hoher Qualität.

**Lese** Ende Oktober (Spätlese).

**Ausbauart** Traditionell roter Ausbau mit Gärung auf dem Trester. Die Gärphase dauert besonders lange bis zur Erschöpfung der Hefe, die jedoch den hohen Zuckergehalt nicht ganz in Alkohol umwandelt. Der Restzucker ist die Grundlage für die „noble Süße“ dieses Weins. Gärung in Edelstahl und in Barriques.

**Eigenschaften** Reiches, komplexes und elegantes Bukett, das stark an Rosen erinnert. Der vollmundig und angenehm süße Geschmack besticht durch eine besondere Harmonie und Finesse.

**Speiseempfehlung** Zum Dessert oder als besonderer Aperitif zu genießen. Typischer Meditationswein, allein, zu mürbem Gebäck und zu Käse.

**Varietal profile** 100% Moscato Rosa.

**Vineyard** Maso Kinderleit in San Michele. The steep vineyard has a perfect southern exposure, protected towards north and east by a massive stone wall. Vine training in the simple Tyrolese pergola style with 4,000 plants/hectare. Chalky Dolomite soil with Marnoso underground.

**Yield per hectare** 25 hectoliters. Moscato Rosa, like Picolit, suffers from so-called "floral abortion", so that only few grapes in every bunch are fertilized and mature.

**Picking** End of October (late harvest).

**Production** Vinification in red with maceration on the pomace. The fermentation phase lasts particularly long until all the yeasts have been used but do not totally transform the high sugar content into alcohol. The residual sugar is the basis for the "noble sweetness" of this wine. Refinement partially in barrique and partially in stainless steel.

**Description** Rich, complex, and elegant bouquet with an aroma that strongly recalls roses. The rich mouth-feel and pleasantly sweet taste charm with their special harmony and finesse.

**Food recommendations** Dessert red, may be used as a special aperitif. Typical meditation wine, to be enjoyed alone or with dry pastries.