

Fresc

Vernatsch Rosé Bio 2024

Fresco Alpino il nostro messaggero d'estate

L'alternativa agli aperitivi impegnativi: un rosato da Vernatsch autoctono, vendemmia precoce per leggerezza e freschezza. Note di fragolina di bosco e ciliegia. Al palato, acidità vivace e tannini leggeri creano un piacere immediato, perfetto per l'estate.

Vitigno Rosso: 100% famiglia autoctona di Vernatsch/Schiava. Cloni selezionati, vigne di 10-55+ anni.

SERVIZIO & DEGUSTAZIONE

Temp. di Servizio: 7-9° C

Consumo ottimale: 2025-2026. Da godere giovane per apprezzarne appieno il frutto.

Abbinamenti: Cucina mediterranea leggera, sushi, halloumi con melone, insalate estive o pasta al pesto rosso.

Un abbinamento stravagante: Puro come aperitivo al tramonto o con ostriche fresche e vinaigrette al lampone.

DATI & VINIFICAZIONE

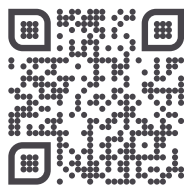
Dati Analitici: Alc. 11,5% vol · Acidità 5,4 g/l · Res. Zuccherino ~0,3 g/l (secco).

Vendemmia: Pre-vendemmia manuale e selettiva a metà settembre.

Resa: ~30 q/ha (≈ 21 hl/ha).

Vinificazione: Breve macerazione prima della pressatura, fermentazione a freddo per circa 10 giorni in serbatoi d'acciaio inox. Affinamento per 5 mesi.

Imbottigliamento: L2 6/2025, ~500 bott. 750ml Borgognotta FWS trasparente 390g · Chiusura: Tappo Diam e capsula alu.



rose.obermoser.wine

ORIGINE & TERROIR

Vigneti: Obermoser, Hörtenberg e Bichl-Leiten a Santa Maddalena. 100% di proprietà e a gestione diretta.

Altitudine & Esposizione: 310-540 m s.l.m., versanti esposti prevalentemente a sud.

Terreno: Prevalentemente depositi morenici, in parte porfido di Bolzano (vulcanico).

Sistema di Allevamento: Pergola tradizionale.

Cert. Biologica: IT BIO 013 ABCERT.

Classificazione: Mitterberg Schiava Rosato IGT Bio. Controllo: Camera di Commercio di Bolzano (Superficie vitata, Quantità raccolta).

IL NOME: FRESC

Incarnando l'essenza stessa della freschezza: il nome 'Fresc' deriva da un'antica radice tedesca (Frësc/Fresk), connettendosi alle sue cugine linguistiche 'Fresco' e 'Fresh'.

VOCI SUL VINO

"Frutti di bosco e freschezza alpina"
"L'epitome del piacere spensierato"
"Un piacevole equilibrio tra frutto, acidità e mineralità"

Un'interpretazione fresca di un vitigno autoctono

"Amo il suo carattere brillante e immediato, che nasce dalle nostre diverse varietà di Schiava. Questo rosato non cerca i riflettori, ma accompagna alla perfezione i momenti belli e leggeri dell'estate!"

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalena 35 · Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy

M +39 335 6887019 · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT BIO 013