

# Rosé

## Vernatsch

**Herkunft:** Obermoser, Hörtenberg und Bichl in St. Magdalena. 100% im Hof-Besitz und selbst bearbeitet.

**Terroir:** vorwiegend spätglaziale Moränenablagerungen und Schwemmböden, teils Bozner Porphy

**Ausrichtung:** vorwiegend Südhänge

**Höhe:** 300-540 m ü.d.M.

**Fläche:** von ca. 16.000 m<sup>2</sup>

**Rote Rebsorten:** Autochthone Vernatsch in seinen Spielarten mit seit Jahrzehnten selektierten Klonen.

**Anbausystem:** Pergel, seit 2021 in Umstellung auf Bioanbau

**Alter der Reben:** 45 Jahre und mehr, tief verwurzelt, nachhaltige Nachpflanzung

**Trauben:** Vorauslese von Hand, Mitte bis Ende September, in Kleinkisten transportiert

**Kelterung:** kurze Maischestandzeit vor Pressung, Saftvergärung über ca. 10 Tage im Stahlfass. Ausbau über 5 Monate.

**Daten:** Trocken. Alkohol ~12 %. Säure ca. 5-6 g/l

**Abfüllung:** um April im Folgejahr

**Klassifizierung:** Mitterberg I.G.T.

**Kontrolle:** Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge)



Aus unseren klassischen Lagen und unserer klassischen Rebsortenfamilie unsere Antwort auf weiße Aperitifweine. Der Erntezeitpunkt gewährleistet frisch-fruchtige Noten und eine sommerlich angenehme Leichtigkeit. Der hellrosa leuchtende Rosé hat Ansätze von Kirsche und Himbeere sowie einen Hauch von Walderdbeeren. Der angenehme Trunk mit wenig Tanninen und einem ausgewogenen Säurespiel macht diese autochthone Füllung zum idealen Aperitif in den warmen Jahreszeiten.

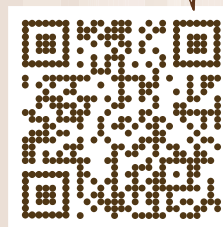
**Serviertemperatur:** 7-9° C

**Trinkreife:** empfohlen innerhalb drei Jahren

**Empfohlen zu:** Gemüselasagne, Salate mit Beeren, Feta und Nüssen, Pasta mit Pesto Rosso, raffinierten Kleinigkeiten bei Brunch und Aperitif, leichten mediterranen Speisen wie gegartem Fisch oder mildem Frisch- und Weichkäse.

**Autochthon frisch interpretiert**

*"Ich schätze besonders den hellen unkomplizierten Charakter, der sich aus unseren Vernatschspielarten ergibt. Dieser Rosé drängt sich nicht in den Vordergrund und begleitet optimal Momente im Sommer!"*



rose.obermoser.wine

# Rosé

## Vernatsch (Schiava)

**Origine:** Obermoser, Hörtenberg e Bichl a Santa Maddalena. 100% di proprietà aziendale e coltivati personalmente.

**Terroir:** prevalentemente depositi morenici tardo-glaciali e terreni alluvionali, in parte porfido di Bolzano.

**Esposizione:** prevalentemente versanti a sud

**Altitudine:** 300-540 m s.l.m.

**Superficie:** da ca. 16.000 m<sup>2</sup>

**Vitigni a bacca rossa:** Schiava autoctona nelle sue varianti con cloni selezionati da decenni.

**Sistema di allevamento:** Pergola, in conversione al biologico dal 2021

**Età delle viti:** 45 anni e oltre, profondamente radicate, reimpianto sostenibile

**Uve:** pre-vendemmia a mano, a metà/fine settembre, trasportate in cassette

**Vinificazione:** breve fase di macerazione prima della pressatura, fermentazione del mosto in acciaio per ca. 10 giorni.

Affinamento per 5 mesi.

**Dati:** Secco. Alcol ca. 12%. Acidità ca. 5-6 g/l

**Imbottigliamento:** incirca aprile dell'anno successivo

**Classificazione:** Mitterberg I.G.T.

**Controllo:** Camera di Commercio di Bolzano (superficie vitata, quantità raccolta)



Dai nostri vigneti classici e dalla nostra tradizionale famiglia di vitigni, la nostra risposta ai vini bianchi da aperitivo. L'epoca di vendemmia garantisce note fresche e fruttate e una piacevole leggerezza estiva. Il rosé dalla brillante tinta rosa pallido presenta sentori di ciliegia e lampone oltre a un accenno di fragoline di bosco. Il gradevole sorso con pochi tannini e un equilibrato gioco di acidità rende questa schiava autoctona l'aperitivo ideale nella stagione calda.

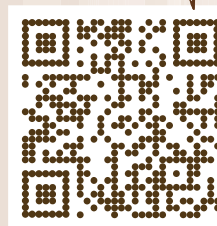
**Temperatura di servizio:** 7-9° C

**Bevibilità:** consigliato entro tre anni

**Abbinamenti:** lasagne di verdure, insalate con bacche, feta e noci, pasta al pesto rosso, stuzzichini raffinati per brunch e aperitivo, piatti mediterranei leggeri come pesce lesso o formaggi freschi e molli.

**Autoctono interpretato in modo fresco**

*"Apprezzo particolarmente il carattere chiaro e semplice che deriva dalle nostre varietà di Schiava. Questo rosé non prevarica ed accompagna perfettamente i momenti estivi!"*



rose.obermoser.wine

OBERMOSER des Rottensteiner Thomas

Untermagdalen 35 · Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy  
M +39 335 6887019 · [info@obermoser.wine](mailto:info@obermoser.wine) · [www.obermoser.wine](http://www.obermoser.wine)