

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 m²

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.

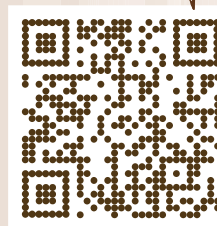
Temperatura di servizio: 7-9° C

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](tel:+393356887019) · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine