

## La Rosa



**Uve:** Moscato, Molinara

**Vigneti:** I vigneti sono collocati tra i 120 e i 140 metri sul livello del mare con esposizione a sud. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

**Vendemmia:** Le uve, raccolte a giusta maturazione, vengono riposte in piccole cassette di legno e messe ad appassire in fruttai.

**Vinificazione:** Quando il contenuto zuccherino raggiunge la concentrazione di 18% di alcol potenziale, solitamente nel mese di dicembre, le uve vengono pigiate e lasciate a macerare per 2-3 giorni fino all'inizio della fermentazione. Quindi, il mosto che sgronda naturalmente continua la fermentazione per 10-15 giorni e quando la gradazione alcolica raggiunge il 14% il vino viene travasato e raffreddato in modo da fissare il rapporto alcol-zuccheri ideale. L'imbottigliamento avviene nella primavera e le bottiglie prodotte sono da 375ml.

**Caratteristiche Organolettiche:** La difficoltà nella lavorazione è cogliere il momento magico dell'equilibrio tra sensazioni dolci ed amare che rende questo passito, seppur dal contenuto alcolico importante, estremamente piacevole e di facile beva.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013