



Prato delle Rose Moscato Rosa IGT

Erzeuger: Weingut Rino Russolo

Herkunft: Friaul
Grave del Friuli
Gemeinde San Quirino

Rebsorten: 100% Moscato Rosa aus Istrien



Ausbau/Reife: Die Trauben werden von Hand gelesen und anhand einer traditionellen Rosé Wein Methode ausgebaut. Die Fermentierung findet in Stahltanks bei niedriger Temperatur statt. Somit werden die vielfältigen aromatischen Noten erhalten. Die Reifung wird in Stahltanks und in großen Holzfässern durchgeführt. Abfüllung ca. 6 Monate nach der Ernte. Flaschenreifung ca. 1 Monat.

Eigenschaften: leichtes Rosa, typisches blumiges Aroma mit einem leichten Anflug von wilder Rose und roten Beeren. Sehr harmonisch und ausgewogen zwischen Säure und Restzucker.

ideal zu: als Aperitif, aber auch zu Vorspeisen wie Ziegenkäse und frischem Käse. Perfekt zu trockenen Backwaren.