



MARCO FELLUGA®



## MOSCATO ROSA

<b>Denominazione</b>	IGT delle Venezie.
<b>Zona di produzione</b>	Nel comune di Capriva Del Friuli, nella zona Doc Collio, con altitudine di 80 metri sul livello del mare.
<b>Vitigno</b>	100% Moscato Rosa
<b>Terreno</b>	Collinare, costituito durante l'eocene presenta una alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot.
<b>Epoca di vendemmia</b>	Metà settembre
<b>Modalità di raccolta</b>	Modalità di raccolta: Manuale
<b>Resa per ceppo</b>	0.750 kg
<b>Vinificazione e fermentazione</b>	Le uve separate dai raspi vengono poste a macerare in grossi tini di acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. Durante questa fase delicate operazioni di follatura consentono di estrarre i nobili componenti precursori del gusto e dell'aroma del vino.
<b>Affinamento</b>	Il vino viene lasciato affinare circa otto mesi in vasche di acciaio e per un anno in bottiglia.
<b>Alcool</b>	13 %
<b>Residuo zuccherino</b>	12 % in peso
<b>Acidità totale</b>	5 g/l
<b>Colore</b>	Colore rosa intenso con riflessi vivaci.
<b>Profumo</b>	Profumo delicato, elegante e complesso in cui spiccano sentori dolci di rosa, fragola e sciroppo di lampone.
<b>Gusto</b>	Al gusto conferma ed amplia l'olfatto. Importante e di classe, con corpo ricco, ampio e piacevole, lungo nel finale.
<b>Formato bottiglie</b>	Formato bottiglie: 0.50 l