



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Rosenkavalier - Moscato Rosa

Rosenkavalier

AREA DI COLTIVAZIONE

Il clima mediterraneo e il terreno argilloso creano le condizioni ideali per la maturazione delle uve di Moscato rosa. Le viti sono coltivate a guyot e a pergola e crescono a 220 – 300 metri sul livello del mare.

VENDEMMIA E RESA

Le uve di Moscato rosa vengono selezionate a mano nel mese di ottobre. La resa è di 70 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve di Moscato rosa vengono trasportate alla cantina in casse da 220 kg, dove vengono pigiadiraspate. Con la successiva fermentazione, che avviene ad una temperatura controllata e costante di 22°C, questo vino assume il suo esclusivo sapore e il spiccato aroma di Moscato rosa.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Moscato rosa è di colore rosso chiaro, delicatamente profumato di rose all'olfatto. Il sapore è corposo e speziato, al palato risulta morbido e nel retrogusto è caratterizzato da leggere note dolciastre.

ABBINAMENTI

Il nostro Rosenkavalier è indicato, particolarmente, come vino da dessert per Krapfen e Strudel al papavero nonché per tutti gli amanti dei vini rossi amabili.

