ACQUISTATO IL .....

"Pasithea Rosa" Moscato Rosa Alto Adige DOC 2021 2021

Elegante e complesso

Il vitigno Moscato Rosa è protagonista in questo caso. Pasithea Rosa, Alto Adige DOC, nasce da una lavorazione in purezza di questo interessante vitigno aromatico. I vignaioli di Girlan lo coltivano sulle colline dell'Oltradige, a un'altezza di circa 450 - 500 metri sul livello del mare. Qui i vigneti godono di ottime esposizione e sono ben areati. Le uve maturano sane, dunque, e ricche in termini di aromi e profumi. Complice anche i suoli in cui affondano le radici, ricchi di minerali e di antica formazione risalente all'epoca glaciale. Vendemmia a mano con le uve che vengono lasciate appassire sulla pianta. La raccolta avviene verso la fine dell'anno e i grappoli, delicati, vengono conferiti in cantina in piccoli contenitori. All'inizio dell'anno successivo, viene avviata la macerazione sulle bucce che prosegue per circa due settimane. Dopodiché si passa alla fase di pigiatura e alla successiva fermentazione finale, molto lenta a causa dell'elevato tenore di zucchero. Per la maturazione del vino, infine, si utilizzano piccole botti di rovere, delle barrique, dove Pasithea Rosa resta in attesa per non meno di otto mesi. Elegante e complesso, questo passito ha aromi che richiamano alla mente il profumo della rosa, delle fragole di bosco mature e del mirtillo rosso, oltre a un delicato carattere spezziato che richiama la cannella. Questo passito si abbina bene a dolci di frutta e torte semplici.

Il 23 deve essere un numero fortunato. Almeno dalle parti dell'Alto Adige. Sì, perché nel 1923 è nata la Cantina Girlan e a fondarla, guarda caso, furono proprio 23 viticoltori. Cabala a parte, la cantina ha come sede uno storico maso del XVI. Dietro a queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina, oggi si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei vini. Ne è passata di acqua sotto ai ponti. E di vini in quelle cantine. Oggi i viticoltori coinvolti nel progetto di Girlan sono 200, distribuiti su un'area coltivata a vigneto di circa 220 ettari. Vigne nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, tutte lavorate con grande dedizione. L'enologo responsabile della creazione dei vini è Gerhard Kofler, che cura personalmente i contatti con i vignaioli, fornendo la propria consulenza nelle fasi più delicate della stagione. Il risultato è qui da provare. Vini di qualità elevatissima, suddivisi in tre distinte linee: Le Selezioni, I Vigneti e I Classici.

La Vigna

Terreno Il Moscato Rosa viene coltivato a Girlan sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale.

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Moscato Rosa

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Vendemmia a mano fine anno 2017 delle uve in piccoli contenitori, nelle quali si svolge l'appassimento e la concentrazione naturale. A metà gennaio avviene la macerazione sulle bucce, la quale viene terminata dopo 2 settimane con la pigiatura. La successiva fermentazione finale molto lenta grazie al tenore di zucchero elevato viene terminata spontaneamente. La maturazione avviene per 8 mesi in piccole botti di rovere (barrique).

Sensazioni L'aroma viene composto da profumi di rose, fragole di bosco mature, mirtillo rosso ed un sentore spezziato di cannella. Il sapore è morbido con tannini soffici, una dolce pienezza in bocca e persistente nel finale. Questo passito si abbina perfettamente a dolci di frutta e tortine.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821