

MOSCATO ROSA SPUMANTE DOLCE

Vitigno: Moscato Rosa

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale sassoso

Epoca prevista di vendemmia: da agosto

Grado alcolico: 8% c.ca

Residuo zuccherino: 85 g/l c.ca

Formati disponibili: champagnotta da 0.75 l

Calice consigliato: medio e affusolato da spumante

Temperatura di servizio: 8° C

Vinificazione: Le uve Moscato Rosa giungono in cantina e dalla tramoggia di accoglimento passano nelle presse vacuum, dove a una pressione negativa di -0,2 BAR e in riduzione di ossigeno (per evitare ossidazioni e fermentazioni incontrollate senza dover aggiungere prodotti chimici) vengono delicatamente premute. In seguito a svinatura e contemporanea separazione delle bucce dal mosto fiore, quest'ultimo viene convogliato direttamente nelle autoclavi: qui vengono aggiunti i lieviti che faranno partire la "presa di spuma", che bloccheremo prima del completo svolgimento in modo che rimanga una bella quantità di residuo zuccherino naturale ed aromi incredibilmente fruttati. La separazione delle particelle in sospensione avviene a freddo, per decantazione. Quando decidiamo che il vino è pronto, lo passiamo all'imbottigliamento isobarico per non avere perdite di pressione.

Appunti di degustazione: Vitigno a bacca rosa diffuso soprattutto nel triveneto, fa parte della famiglia dei Moscati, così chiamati per l'inconfondibile profumo muschiato emanato dagli acini maturi.

Uva delicatissima, senza le necessarie attenzioni va incontro a svariati problemi di coltivazione che si ripercuotono su rese scarsissime o, in certi anni, inesistenti.

La tonalità nostro moscato è rosa cipria; le bollicine si esprimono in una spuma finissima e persistente. I profumi si aprono, appunto, con note musciate e poi nuvole di frutta rossa dolcissima (fragole, visciole, lamponi) per finire in una vellutata rosa fucsia.

Un sorso goloso, morbido e avvolgente suggerisce subito un abbinamento con dessert a base di pasticceria secca e marmellate (es. frollini e crostate). E' davvero ottimo anche da solo.



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini

