



ROSANTICO (Moscato Rosa Dry)

...L'Antica Nobiltà fatta Moscato...

VIGNETO: - LOCALITÀ: CORONA (Frazione del Comune di Mariano del Friuli) – GORIZIA
- FOGLIO DI MAPPA: 4 - Comune Censuario di Corona
- PARTICELLE CAT.: 1388 (parziale)
- TIPO DI TERRENO: a scheletro prevalente, con forte presenza di Sesquiossidi di ferro. Tali caratteristiche pedologiche, associate alla scarsa dotazione in sostanza organica ed in elementi nutritivi, induce nella vite uno sviluppo vegeto – produttivo estremamente moderato, con positive ripercussioni sui componenti MACRO e MICRO compositivi dell'uva e del vino.
- SUPERFICIE TOTALE: 01.00.40 Ha.
- ANNO DI IMPIANTO: 1991
- SESTO D'IMPIANTO: 2,70 x 0,80 m.
- CEPPI AD ETTARO: 4630
- ESPOSIZIONE: a Sud, con filari orientati NORD / SUD
- FORMA DI ALLEVAMENTO: tecnica culturale a GUYOT singolo (con 4 – 5 gemme per ceppo) leggera cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva. Nessuna concimazione, nessun diserbo o pesticida.

UVA: - VARIETÀ: MOSCATO ROSA 100%
- ZONA DOC: Indicazione Geografica Protetta VENEZIA GIULIA
- PORTAINNESTI: SO 4 KL.
- SELEZIONE CLONALE: Selezione Friuli
- RESA PER ETTARO: Ton 2,315 / per ettaro
- RESA PER CEPPO: kg 0,500 / per pianta

VENDEMMIA: tardiva. Dato che l'uva ha un alto livello di colatura ed una bassa allegagione, la resa risulta molto bassa. I grappoli del Moscato Rosa non devono essere attaccati dalla muffa grigia (botrytis cinerea) bensì appassire come fossero uva sultanina. Questo è possibile solo favorendo l'appassimento dei grappoli sul ceppo.

VINO: pigiadiraspatura delle uve e seguente macerazione per 30 gg. *Fermentazione naturale* sulle bucce prodotta dai lieviti indigeni delle uve stesse. *L'attività fermentativa si protrae per circa 4 settimane.* Terminata la fase della fermentazione primaria si provvede ad innescare la Malolattica mediante leggero riscaldamento dei tini di vinificazione. Questa fase si protrae per circa 20 gg, dopo i quali si provvede ad eseguire la svinatura e si predispongono i vini all'entrata nei fusti di acciaio dove inizierà il suo *affinamento "sui lieviti" (sur lies) che si protrarrà per minimo 2 anni*, cosicché raggiunga una naturale stabilità proteica unitamente a quell'evoluzione, quella finezza e quel carattere che lo contraddistinguono e lo rendono così unico. Messo *in bottiglia senza alcun tipo di filtrazione*, viene riposto in cestoni di rovere da 510 bottiglie e lasciato ulteriormente affinare in bottiglia.

- Alcol svolto: 13,20% vol.
- Acidità totale: 6,38 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: Nobile vino antico, raro e molto prezioso, che nulla ha che spartire con quello Giallo o Bianco. Dal colore Rosa con riflessi ramati, sprigiona un bouquet intensamente aromatico che ricorda all'inizio la rosa, per poi aprirsi in una sinfonia di fragranze aromatiche. Il vino è di una eleganza strepitosa, molto espressivo e persistente, manifesta il suo corpo caldo e carezzevole dalle tipiche note di frutta e di tiglio. Vino della grande cucina, da preparazioni calde e fredde a base di fegato d'oca e di piatti dalla ricercata raffinatezza... esprime sempre il massimo del suo carattere in qualsiasi occasione.