

# Moscarosa

*Rosato · Trevenezie*

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



12,5% vol



10°-12° C



0,75 L



**Uvaggio · Grapes:**  
Merlot, Syrah.



**Area Di Produzione · Production Area:**  
Colline a Sud di Vicenza - Colli Berici.  
*Colli Berici - Hills in Southern Vicenza.*



**Terreno · Soil:**  
Terreno ricco di calcare a substrato lastroso.  
*Soil rich in limestone with a stony substrate.*



**Vendemmia · Harvest:**  
Inizio Settembre - *Early September.*



**Affinamento · Production Method:**  
Dopo una leggerissima macerazione con le bucce in pressa viene estratto il mosto fiore che fermenta in acciaio a temperatura controllata. Affina poi in acciaio per 5 mesi con battonage settimanali.  
*After a very light maceration on the skins in the press, the free-run must is extracted and ferments in stainless steel at controlled temperatures. It then refines in stainless steel for 5 months with weekly battonage.*



**Colore · Color:**  
Rosa pallido - *Pale pink.*



**Note degustative · Tasting description:**  
Lampone, ribes e note balsamiche come la menta e il sambuco compongono un vino deciso e minerale nel sorso.  
*A bouquet flush with raspberry, currant and balsamic notes of mint and elderberry is the entrée of a luscious sip with a mineral finish.*



**Abbinamenti · Food Pairings:**  
Tartare di trota e salmone, sashimi misto.  
*Trout or salmon tartare, sashimi.*

