

## SELEZIONE MANIERO

LANDESGUT · PODERE  
*Laimburg*

**Annata**  
2005

**Vitigno**  
Moscato Rosa

**Posizione e terreno**  
Castel Verruca nei pressi  
di Merano, pendio sud/  
sud-occidentale a 400 m  
di altitudine, suolo porfirico  
sabbioso

**Sistema di allevamento**  
A pergola

**Vinificazione**  
Le uve mature vengono  
raccolte a mano e lasciate  
essicare su stuoie. Gli  
acini passiti vengono  
pigati in dicembre; suc-  
cessivamente fermentano  
in piccole botti e vengono  
fatti stagionare per almeno  
6 mesi.

### Valori analitici

Gradazione alcolica: 11,50 % vol  
Acidità totale: 6,90 g/l  
Estratto secco netto: 58,20 g/l

### Tenuta all'invecchiamento

Fino a 15 anni

### Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino chiaro. Non è l'aroma  
di noce moscata, bensì l'intenso e  
fragrante profumo di rosa a conferire  
a questo vino dolce il suo particolare  
carattere: è un vino rotondo, elegante,  
voluttuoso e dal retrogusto persistente.

Ogni anno la realizzazione  
dell'etichetta viene affidata alla crea-  
tività dell'artista sudtirolese Bernhard  
Kerer. Per il loro numero limitato, le  
bottiglie di Moscato Rosa di Laimburg  
sono diventate ricercati oggetti da  
collezione.

### Consigli gastronomici

Va servito ad una temperatura di  
12° C. Ideale come vino da dessert,  
è ottimo con dolci da forno e pasticcini.

## Moscato Rosa dell'Alto Adige DOC



# Moscato Rosa