



**Emilio
Bulfon**

MOSCATO ROSA SPUMANTE

Name rebsorte:
Moscato rosa

Vinificazione:
Verarbeitet nach der Methode "Charmat" aus Trauben des "vitigno Moscato Rosa". Der Wein hat bei konstant gehaltener Temperatur von +12 °C in Edelstahlwannen in der Kellerei geruht; anschließend erfolgt die Versenkung für zwei Monate im Drucktank (Fassungsvermögen 30 Hektoliter).

Traube:
moscato rosa

Bezeichnung:
moscato rosa spumante

Anbaugebiet:
Friuli Grave - Hügel im Vorland des Westlichen Friauls -
Provinz Pordenone - Region F.V.G.- Italien

Boden:
mittelschwer

Erziehungssystem:
einfacher Guyot-Schnitt; dichte 4000 Rebstöcke pro
Hektar; knospentragend: 12 - 14 pro Wurzelstock

Ertrag:
60 - 70 Doppelzentner pro Ha

Ort:
Pinzano al Tagliamento e Valeriano

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Wein:
100% Moscato Rosa

Farbe:
Intensive rosafarbe, mit regelmäßigen Perlage Minute
und persistent Blasen

Bukett:
blumig (Rose, Iris), fruchtig (Pflirsiche, Erdbeere), inten-
siv, komplex.

Geschmack:
Süß, warm, weich, intensiv, mild, andauernd

Serviervorschlag:
Optimal Wein für Dessert, angenehm auch für trockene-
nem Gebäck auf Mandelbasis und Kuchen mit Sahne und
Creme.

Temperatur service:
6-8 Grad

