

The logo for Franz Haas is written in a bold, black, hand-drawn style. The word 'FRANZ' is on the left and 'HAAS' is on the right, separated by a vertical line. A large, sweeping curve underlines the entire name, starting from the bottom of 'FRANZ' and ending at the top of 'HAAS'.

## MOSCATO ROSA

### ZONA DI PRODUZIONE

Le viti del Moscato Rosa crescono ad un'altitudine tra 250 e 300 metri in una zona molto ventilata. Il vento è essenziale per evitare i ristagni di umidità che causerebbero lo sviluppo di muffe come la botrite, la quale porterebbe a una diminuzione dell'intensità colorante e distruggerebbe la molteplicità delle componenti aromatiche. I terreni scelti per il Moscato Rosa sono orientati verso sud/sud-ovest e sono composti da un miscuglio di porfido, sabbia, argilla e calcare.

### METODO DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate come un vino rosso, ma con breve macerazione per evitare l'estrazione di tannini troppo astringenti. Al raggiungimento delle caratteristiche desiderate, la fermentazione viene interrotta con l'ausilio del freddo. Il vino giovane quindi permane in botti d'acciaio fino all'imbottigliamento.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Il Moscato Rosa si presenta con un colore rosso rubino lucente, con aromi di una freschezza vivace ed un bouquet aromatico intenso con note di rosa, chiodi di garofano, cannella e buccia d'arancia. Al palato il vino incanta con una complessa ed elegante struttura ed un affascinante gioco fra acidità, dolcezza e tannino.

### ABBINAMENTO

Il Moscato Rosa è un vino dolce molto particolare che spazia dall'essere un vino da aperitivo ad un vino da meditazione. È un ottimo accompagnamento per torte secche al cioccolato, crostate ai frutti di bosco e dessert a base di cacao.

RESA PER ETTARO DA 15 A 25 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE DA 12.000 A 15.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 14° C - 16° C

FRANZ HAAS

Via Villa, 6 39040 Montagna - Bolzano - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it