

DABÈN

Trentino Doc



Il vitigno Moscato Rosa è un vitigno molto antico, di probabili origini greche che passando per la Sicilia è giunto in Trentino verso metà dell'Ottocento. Il nome sembra derivare più dall'aroma primario di rosa che caratterizza questo vitigno aromatico, che non dal colore della bacca, che è in realtà nero-bluastro. Il Moscato Rosa è molto delicato da coltivare in quanto soggetto a vari problemi in fioritura e maturazione che ne riducono fortemente la capacità produttiva. Per tutti questi motivi, oltre che nobile, è anche un vino prezioso, anche per la sua grande capacità di accumulare grandi quantità di zucchero.

ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino viene ottenuto da piccoli vigneti collocati sul conoide del paese di Pressano, a nord di Trento, a 250-300 metri circa, con esposizione sud-sudovest su terreni argillosi-calcarei ed in zona molto ventilata per evitare problemi sanitari e permettere alle uve il raggiungimento di un perfetto livello di maturazione aromatica e zuccherina.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano molto tardi dopo un appassimento naturale in pianta e, previa diraspatura, viene sottoposta a vinificazione tradizionale con aggiunta di lieviti selezionati alla temperatura di 22-24°C per 6-8 giorni. Poi con l'utilizzo del freddo (5°C), il processo fermentativo viene naturalmente bloccato con il conseguente mantenimento dello zucchero residuo voluto. Si prosegue poi con raccolta del solo vino fiore senza spremitura delle vinacce. Segue una conservazione in acciaio per alcuni mesi sempre a temperatura bassa per preservare i profumi di questo elegante vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino brillante con lievi riflessi granati. Profumo delicato, gradevolmente aromatico, intenso con marcati sentori speziati e di rosa, avvolti da delicati profumi di frutti di bosco. Sapore dolce, pieno, gradevole, con un buon equilibrio tra dolcezza e sapidità in armonia con la fragrante acidità. In bocca appare così armoniosamente dolce senza essere stucchevole, con un finale molto elegante e vellutato.

GRADO ALCOLICO

11.5%

ABBINAMENTI

Perfetto con crostate ai frutti di bosco, strudel e dolci al cioccolato al latte, si esalta anche con macedonia di frutta, con cantucci e può accompagnare formaggi leggermente stagionati e aromaticamente delicati.

DABÈN
Trentino Doc

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C