

ALTO ADIGE DOC

MOSCATO ROSA

ABTEI MURI

2023



***La dolce tentazione.
Una vera rarità,
aromatica ed
elegante.***

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino dolce presenta un colore rosso rubino brillante, intensi e complessi aromi di moscato, rose rosse, albicocche disidratate, fichi e chiodi di garofano. Al palato è elegante, armonioso e fine con un delizioso gioco agrodolce e un finale vivace.

Da servire fresco in abbinamento a mousse al cioccolato e fragole, torta di grano saraceno o pan brioches.

Si esprime al meglio se bevuto entro 7 anni.

Gradazione alcolica: 12,00 % vol.

Acidità: 6,90 g/l

Residuo zuccherino: 153,00 g/l

IN VIGNA

Coltiviamo le uve per il moscato rosa nel nostro vigneto situato alla confluenza dei fiumi Adige e Isarco a Bolzano. Il vigneto, esposto a sud, è situato a 250 m di altitudine e collocato su terreni alluvionali sabbiosi e argillosi.

IN CANTINA

Dopo la vendemmia ad ottobre (vendemmia tardiva), seguono un periodo di macerazione di 7 giorni e la fermentazione in acciaio inox alla temperatura controllata die 25°C che può durare diverse settimane. L'affinamento avviene per metà in botti d'acciaio inox e per metà in piccole botti di legno per 12 mesi.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria:

i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM