

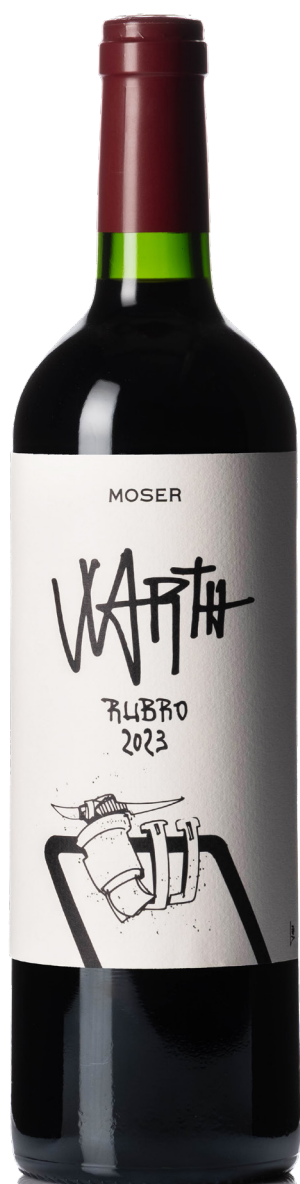
MOSER

VARTH

RUBRO

2023

Lavoro, territorio, selezione della materia prima: sono questi i capisaldi da cui nasce il Rubro. Un Teroldego realizzato solo nelle annate climaticamente favorevoli, con uve provenienti dalle colline di Sorni, zona vocata per le varietà a bacca rossa. La tecnica di vinificazione, rigorosa e paziente, si avvale del lento trascorrere del tempo per elevare i tratti distintivi di quest'uva autoctona.



denominazione:

IGT Vigneti delle Dolomiti Teroldego.

uve e zone di produzione:

Uve Teroldego, coltivate presso il vigneto dei Sorni.

età media dei vigneti / terreno:

15 - 20 anni / Calcareo/sabbioso - limoso.

vinificazione:

Vendemmia manuale con selezione delle uve, pigiatura soffice, fermentazione e macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio per più di un mese. Fermentazione malolattica e affinamento in barrique (nuove per il 50%) per 2 anni seguita da maturazione in bottiglia per un ulteriore anno.

note organolettiche:

Colore rosso porpora, con note speziate di cannella, pepe nero e pietra. Al gusto fresco, vivace e armonico, ma allo stesso tempo evoluto, ricco e dal retrogusto salato.

note annata:

L'annata 2023 è stata caratterizzata da tempo piuttosto stabile con pochi estremi di temperatura e piovosità. Questo ha permesso all'uva di maturare in modo regolare ed equilibrato.

produzione:

3.500 bottiglie.

etichetta:

Ad opera di Paolo Tait