



# ROSAMATA

VENDEMMIA TARDIVA

Vino da Dessert

2015

**Collezione Vini sotto Chiave:** etichette storiche prodotte esclusivamente nelle Cantine Mossi 1558.

*Creazione eclettica di un vitigno prezioso, incanta gli occhi, il naso e il palato.*

*Ottimo con pasticceria secca e cioccolato fondente, sorprende con formaggi saporiti e salumi stagionati.*



**VARIETÀ:** 100% Malvasia Rosa

**TERROIR:** il vigneto è situato in Località Albareto, nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza) e le viti sono state ottenute per selezione massale aziendale. L'impianto risale al 1995 ed è collocato in zona collinare con una pendenza del 15%. L'appezzamento, con esposizione Nord-Est, si trova ad un'altitudine di 200 m slm e presenta una tessitura argillosa. La forma di allevamento utilizzata è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.5 x 1.2 m ed una potatura a Guyot semplice. La densità d'impianto è di 3300 ceppi/ha e la resa media annuale è di 80 q.li/ha.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** i capi a frutto sono potati per separare il tralcio portante i grappoli dal corpo della vite, al fine di facilitare il processo di appassimento in pianta. Raggiunta la maturazione ottimale, solitamente a inizio ottobre, i grappoli sono raccolti per essere pressati; in questa fase avviene anche la macerazione. Il mosto viene travasato in tonneau per la fermentazione.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in tonneau

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 1 mese

**LONGEVITÀ:** 24 mesi

**GRADAZIONE:** alc 14% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 52.2 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 6.2 g/l in Ac. Tartarico

**VISTA:** cerasuolo brillante.

**OLFATTO:** intenso, con note floreali di rosa rossa e dolci sensazioni di iris.

**GUSTO:** fine ed elegante con note floreali e boisé. Persistente.

**ABBINAMENTO:** ideale con dolci speziati, frutta secca o appassita e cioccolato fondente.

Abbinabile anche a pancetta e coppa, formaggi stagionati, fondute e paté di fegatini.

**COME SERVIRE:** in calice da passito ad una temperatura di 14° C.

**PRIMA ANNATA:** 1998

**CONFEZIONE:** bottiglia cognacaise da 0.5 l in scatola da 6 e in tubo.

**PRODUZIONE:** 800 bottiglie/anno da 0.5 litri.

**RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI:** primo premio assoluto con medaglia d'oro al **Concorso Nazionale delle Malvasie 2001**, **Top-Hundred di Paolo Massobrio 2006**, bollino rosso a **The WineHunter Award 2017** e medaglia d'argento al **Concours des Féminalise 2018**.