

La Rosa

Moscato

Molinara



Le uve raccolte a giusta maturazione vengono riposte in piccole cassette e messe ad appassire in fruttai. Quando il contenuto zuccherino raggiunge la concentrazione di 18% di alcool potenziale, solitamente nel mese di dicembre, le uve vengono pigiate e lasciate a macerare per 2-3 giorni fino all'inizio della fermentazione, quindi il mosto che sgronda naturalmente continua la fermentazione per 10-15 giorni e quando la gradazione alcolica raggiunge i 14% il vino viene travasato e raffreddato in modo da fissare il rapporto zuccheri alcool ideale.

Poiché il moscato esprime alcune note amare, la difficoltà nella lavorazione è cogliere il momento magico dell'equilibrio tra sensazioni dolci ed amare che rende questo passito, seppur dal contenuto alcolico importante, estremamente piacevole e di facile beva.

L'imbottigliamento avviene nella primavera successiva alla vendemmia e le bottiglie prodotte sono da 375ml.