

Azienda Agricola  
*marco mosconi*



## *Rosetta* Soave DOC

**Tipologia:** vino bianco secco  
**Vitigni:** garganega 100%  
**Terreno:** marna  
**Altitudine:** 200 metri slm  
**Età dei vigneti:** 40 anni  
**Epoca di Raccolta:** seconda settimana di ottobre  
**Tempo di Fermentazione:** 20 giorni  
**Maturazione:** 10 mesi in acciaio a contatto con i lieviti  
**Resa:** 60 hl/ha

### **La vinificazione e l'affinamento**

Per la produzione di questo vino l'uva viene raccolta in cassette e subito pigiata. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata e dura circa un mese. L'affinamento avviene sempre in acciaio per circa dieci mesi tenendo in sospensione i naturali lieviti del vino.

### **ANNATA IN COMMERCIO: 2013**

Alcuni dati tecnici sull'annata 2013

**Alcool:** 13% vol.  
**PH:** 3.30  
**Acidità totale:** 5.80 g/l  
**Estratto totale:** 22 g/l