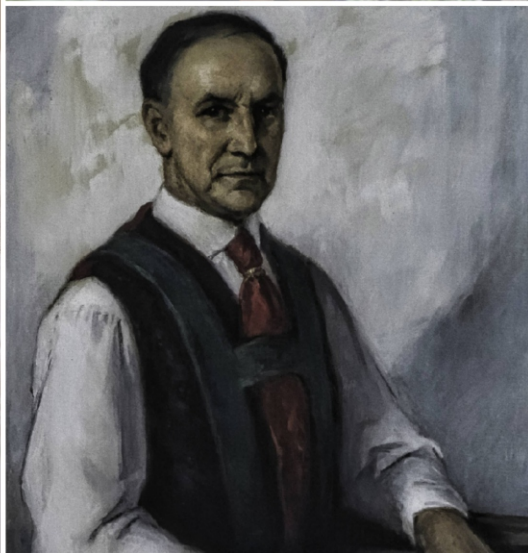


# ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



## Moscato Rosa

A Christian sta a cuore preservare la tradizione e interpretarla in chiave moderna, ed è proprio questa tensione emotiva che lo spinge a coltivare il Moscato Rosa a differenza della maggior parte degli altri viticoltori che invece lo estirpano. In tutto l'Alto Adige sono rimasti meno di 7 ettari.

Christian adora questo vitigno e ama le sfide.

Che diva! Quando fa freddo, i fiori appassiscono facilmente e gli acini sono soggetti a marcire a causa della loro buccia sottile. Quando suo nonno acquistò la tenuta, c'erano già alcune viti di Moscato Rosa e decise di piantarne altre. Un pensiero di Christian è quello di ampliare il vigneto, perché il vino che ne nasce vale tutti gli sforzi per ottenerlo. Questa combinazione di dolcezza, sapidità e tannini tenaci, non si trova in nessun altro vino dolce al mondo.

*Nota dell'enologo:*

*“Per questo vino lascio appassire a lungo la maggior parte delle uve sulla pianta, il che aumenta la concentrazione nelle uve. Ciò lo rende estremamente denso, complesso e aromatico. L'intenso aroma di rosa è seducente.”*

# ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER

*Vitigno* 100% moscato rosa

*posizione e clima* S. Maddalena, versante sud ovest a 250m s.l.m.  
Zona dal microclima tipicamente mediterraneo,  
in cui l'uva raggiunge la perfetta maturazione  
prima rispetto alle altre aree dell'Alto Adige

*terreni* sabbiosi e ghiaiosi di origine glaciale  
con suolo residuale di natura porfirica

*Vinificazione* botti di acciaio  
Particolarità: 70% uve appassite all'aria aperta,  
30% uve di vendemmia tardiva

*temperatura di servizio* 10-14°C

*abbinamenti* Strudel ai semi di papavero, mousse al cioccolato,  
biscotti speziati, dessert a base di cioccolato amaro  
e cannella, pasticcini alla nocciola e mandorle, foie gras

*Invecchiamento* conservare in luogo fresco (ca. 12-14°C ),  
al riparo dalla luce e a temperatura pressochè costante

**Colore:** rosso rubino carico  
**Sapore:** pieno, armonico e fresco,  
buon equilibrio fra acidità e tannino

**Profumo:** bouquet di petali di rose,  
chiodi di garofano,  
cannella e moscato con  
aromi che ricordano  
un bazar orientale.  
Bella complessità.

**Il vino:** La tenuta Waldgries risale al XIII secolo.  
Da buon pioniere, il nonno Heinrich Plattner,  
iniziò a produrre il moscato rosa già nel 1950,  
e poi fu successivamente il figlio Heinrich Plattner  
che cominciò ad imbottigliare questo vino nel 1973.  
Christian prosegue con passione la tradizione di famiglia.



Macrocategoria	Tipo materiale	Codice ambientale Materiale	Simbolo	Destinazione rifiuto
Cartoni	Cartoni	PAP 20		Raccolta carta
Bottiglie renana	Vetro verde antico	GL 71		Raccolta vetro
Tappi	Sughero	FOR 51		Raccolta differenziata dedicata o rifiuti organici
Capsule	polilaminato/ alluminio	C/ALU 90		Raccolta alluminio e metalli

Segui le indicazioni del tuo comune

[www.waldgries.it](http://www.waldgries.it)