

Fresc

Vernatsch Rosé Bio

Der Alpin-Frische unser Sommerbote

Unsere Antwort auf schwere Aperitifs: Ein Rosé aus der autochthonen Vernatsch-Familie, früh gelesen für Leichtigkeit und Frische. Er duftet nach Walderdbeeren und Kirsche. Am Gaumen überzeugt ein feines Säurespiel mit kaum Tanninen – ein unkomplizierter Genuss für sonnige Tage.

Rebsorten Rot: 100% Autochthone Vernatsch-Familie. Selektionierte Klone, Rebalter 10-55+ Jahre.

SERVICE & GENUSS

Serviertemperatur: 7-9° C

Trinkreife: Jung getrunken zeigt er seine volle Frucht (6-18 Monate).

Empfohlen zu: Leichter mediterraner Küche, Sushi, Halloumi mit Melone, sommerlichen Salaten oder Pasta mit Pesto Rosso.

Extravaganz: Pur als Sundowner oder zu frischen Austern mit Himbeer-Vinaigrette.

FAKTEN & VINIFIKATION

Analysedaten: Alk. 11,5-12 % vol · Säure 5-6 g/l · Restzucker ~0,3 g/l (trocken).

Traubenlese: Vorauslese von Hand, Mitte September.

Ertrag: ~30 dz/ha (≈ 21 hl/ha).

Vinifikation: kurze Maischestandzeit vor Pressung, gekühlte Saftvergärung über ca. 10 Tage im Stahlfass. Ausbau über 5 Monate.

Abfüllung: im späten Frühjahr in ca. 500 Flaschen 750ml transparente FWS-Burgunder 390g · Verschluss: Diamkork und Alu-Kapsel.



HERKUNFT & TERROIR

Lagen: Obermoser, Hörtenberg und Bichl-Leiten in St. Magdalena. 100% im Hof-Besitz und selbst bewirtschaftet.

Höhe & Ausrichtung: 310-540 m ü.d.M., vorwiegend Südhänge.

Boden: vorwiegend Moränenablagerungen, teils Bozner Porphy (Vulkanisch).

Anbausystem: Traditionelle Pergel.

Bio-Zertifizierung: IT BIO 013 ABCERT.

Klassifizierung: Mitterberg Vernatsch Rosé IGT Bio. Kontrolle: Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge).

DER NAME: FRESC

Als Inbegriff der Frische: wurzelt der Name 'Fresc' im Althochdeutschen (Frësc/Fresk) und schlägt eine Brücke zu seinen sprachlichen Verwandten 'Fresco' und 'Fresh'.

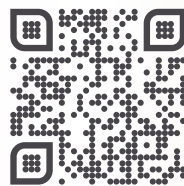
STIMMEN ZUM WEIN

*"Beerige Frucht und alpine Frische"
"Inbegriff von unbeschwertem Genuss"*

"Angenehme Balance aus Frucht, Säure und Mineralität"

Autochthon frisch interpretiert

"Ich liebe seinen hellen unkomplizierten Charakter, der sich aus unseren Vernatschspielarten ergibt. Dieser Rosé drängt sich nicht auf, sondern begleitet die schönen, leichten Momente des Sommers perfekt!"



rose.obermoser.wine

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalena 35 · Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy

M +39 335 6887019 · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT BIO 013

Fresc

Vernatsch Rosé Bio

Fresco Alpino il nostro messaggero d'estate

L'alternativa agli aperitivi impegnativi: un rosato da Vernatsch autoctono, vendemmia precoce per leggerezza e freschezza. Note di fragolina di bosco e ciliegia. Al palato, acidità vivace e tannini leggeri creano un piacere immediato, perfetto per l'estate.

Vitigno Rosso: 100% famiglia autoctona di Vernatsch/Schiava. Cloni selezionati, vigne di 10-55+ anni.

SERVIZIO & DEGUSTAZIONE

Temp. di Servizio: 7-9° C

Consumo ottimale: Da godere giovane per apprezzarne appieno il frutto (6-18 mesi).

Abbinamenti: Cucina mediterranea leggera, sushi, halloumi con melone, insalate estive o pasta al pesto rosso.

Un abbinamento stravagante: Puro come aperitivo al tramonto o con ostriche fresche e vinaigrette al lampone.

DATI & VINIFICAZIONE

Dati Analitici: Alc. 11,5-12% vol · Acidità 5-6 g/l · Res. Zuccherino ~0,3 g/l (secco).

Vendemmia: Pre-vendemmia manuale e selettiva a metà settembre.

Resa: ~30 q/ha (≈ 21 hl/ha).

Vinificazione: Breve macerazione prima della pressatura, fermentazione a freddo per circa 10 giorni in serbatoi d'acciaio inox. Affinamento per 5 mesi.

Imbottigliamento: In tarda primavera in ca. 500 bott. 750ml Borgognotta FWS trasparente 390g · Chiusura: Tappo Diam e capsula alu.



ORIGINE & TERROIR

Vigneti: Obermoser, Hörtenberg e Bichl-Leiten a Santa Maddalena. 100% di proprietà e a gestione diretta.

Altitudine & Esposizione: 310-540 m s.l.m., versanti esposti prevalentemente a sud.

Terreno: Prevalentemente depositi morenici, in parte porfido di Bolzano (vulcanico).

Sistema di Allevamento: Pergola tradizionale.

Cert. Biologica: IT BIO 013 ABCERT.

Classificazione: Mitterberg Schiava Rosato IGT Bio. Controllo: Camera di Commercio di Bolzano (Superficie vitata, Quantità raccolta).

IL NOME: FRESC

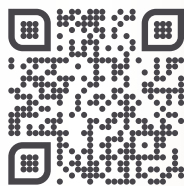
Incarnando l'essenza stessa della freschezza: il nome 'Fresc' deriva da un'antica radice tedesca (Frësc/Fresk), connettendosi alle sue cugine linguistiche 'Fresco' e 'Fresh'.

VOCI SUL VINO

"Frutti di bosco e freschezza alpina"
"L'epitome del piacere spensierato"
"Un piacevole equilibrio tra frutto, acidità e mineralità"

Un'interpretazione fresca di un vitigno autoctono

"Amo il suo carattere brillante e immediato, che nasce dalle nostre diverse varietà di Schiava. Questo rosato non cerca i riflettori, ma accompagna alla perfezione i momenti belli e leggeri dell'estate!"



rose.obermoser.wine

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalen 35 · Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy

M +39 335 6887019 · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT BIO 013

Fresc

Vernatsch Rosé Organic

Alpine-Fresh our messenger of summer

Our answer to heavy aperitifs: a rosé from the native Vernatsch family, harvested early for a light and fresh character. It offers aromas of wild strawberry and cherry. On the palate, a fine acidity and soft tannins create an uncomplicated pleasure perfect for sunny days.

Grape Variety Red: 100% indigenous Vernatsch/Schiava family. Selected clones, vines aged 10-55+ years.

SERVING & ENJOYMENT

Serving Temp.: 7-9° C ≈ 45-48° F

Drinking Window: Best enjoyed young to experience its full fruit (6-18 months).

Recommended with: Light Mediterranean cuisine, sushi, halloumi with melon, summer salads, or pasta with pesto rosso.

A Special Treat: Enjoy it pure as a sundowner or with fresh oysters and a raspberry vinaigrette.

FACTS & VINIFICATION

Analysis: Alc. 11.5-12% vol · Acidity 5-6 g/l · Residual Sugar ~0.3 g/l (dry).

Harvest: Selective pre-harvest hand-picking in mid-September.

Yield: ~30 dz/ha (≈ 21 hl/ha).

Vinification: Short maceration before pressing, cool fermentation for about 10 days in stainless steel tanks. Matured for 5 months.

Bottling: In late spring ca. 500 bottles 750ml transparent FWS-Burgundy 390g · Closure: Diam cork and alu capsule.



ORIGIN & TERROIR

Vineyards: Obermoser, Hörtenberg and Bichl-Leiten in St. Magdalena. 100% estate-owned and managed.

Altitude & Aspect: 310-540 m above sea level, predominantly south-facing slopes.

Soil: Mainly moraine deposits, partly Bolzano porphyry (volcanic).

Training System: Traditional Pergola.

Organic Cert.: IT BIO 013 ABCERT.

Classification: Mitterberg Vernatsch Rosé IGT Organic. Control: Bolzano Chamber of Commerce (Vineyard area, Harvest quantity).

THE NAME: FRESC

Embodying the very essence of freshness: the name 'Fresc' draws from an Old German origin (Frësc/Fresk) while connecting to its linguistic cousins 'Fresco' and 'Fresh'.

WINE TESTIMONIALS

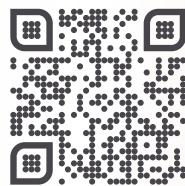
"Berry fruit and alpine freshness"

"The epitome of carefree enjoyment"

"A pleasant balance of fruit, acidity, and minerality"

A Fresh Take on a Native Grape

"I love its bright, uncomplicated character, which comes from our different Vernatsch varieties. This rosé doesn't seek the spotlight; it perfectly accompanies the beautiful, light moments of summer!"



rose.obermoser.wine

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalena 35 · Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy

M +39 335 6887019 · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT BIO 013