

Roséwein



Bezeichnung: Vino Rosato (Roséwein)

Ertrag pro Hektar in kg Trauben: 8.000

Vinifikation: als Rotwein mit 4–5-stündiger Kaltmazeration der Beerenhäute.

Gärungszeiten: Die Maische wird von den Beerenhäuten getrennt und zwecks Gärung in Stahltanks gefüllt.

Gärungstemperatur: wechselnd, maximal 20°C.

Flaschenreifung: 1 Monat.

Produktion in Flaschen: 2.500 zu 0.75 l.

Gastronomische Kombinationen: ideal zu Fisch und weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 12 - 14 °C

Alkoholgehalt: zwischen 12,50 und 13,50 % Vol, je nach Jahrgang.

Leuchtendes Rosa. Es offenbart sich der Nase ein reiches und komplexes Bouquet mit blumigen Akzenten, reife rote Früchte, leicht holzig. Im Mund entfaltet sich sein großes aromatisches Potenzial; ausgeprägte Säure und würziger, lang anhaltender Abgang.