



OGNIGIORNO®

## Rosato



### REBSORTEN

Merlot



### ALKOHOLGEHALT

11,5 vol%



### FLASCHENGRÖßEN

750 ml - 1500 ml



### VINIFIKATION UND REIFUNG

Die reifen, gesunden Merlot-Trauben werden entrappt und gepresst. Die Aromen und die Farbe werden durch eine 4 Stunden dauernde, kurze Mazeration bei 10°C vorsichtig aus den Schalen extrahiert. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur und bei einem langen Verbleib auf den natürlichen Hefen.

### FARBE

Rosafarben, mit angenehm intensiven kirschfarbenen Reflexen.

### BOUQUET

Leicht fruchtig, duftend mit frischen, süßen Anklängen von Johannisbeere und Rosinen.

### GESCHMACK

Besonders harmonisch, angenehm trocken und mit einer guten Länge.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 16°C bis 18°C servieren.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Ein idealer Wein für die gesamte Mahlzeit. Hervorragend zu würzigen Vorspeisen, Suppen und weißem Fleisch.

Behälter	Breite mm.	Höhe mm.	Inhalt l	Gewicht kg	Tiefe mm.	EAN-Code	Packung je Schicht Anz.	Schichten Anz.	Verpackungen Anz.	Stücke Anz.
Flasche	106	336	1,5	2,25	106	8 002235 182072	-	-	-	-
Verpackung	327	338	9	13,5	219	8 002235 182171	-	-	-	6
Palette	1200	1890	540	830	800	-	12	5	60	360