



# Rosato

VINO DA TAVOLA

## ANBAUGEBIET

Nordostitalien.

## REBSORTEN

Rote Trauben.

## VINIFIZIERUNG

Die Traubenschalen werden kurz nach dem Pressen entfernt, um eine attraktive rötliche Farbe zu erzeugen. Der Wein wird dann drei Wochen in Edelstahlbehältern gegärt. Der so erhaltene Wein wird unter Zusatz von Stickstoff in Edelstahltanks gelagert, um die Oxidierung zu verhindern. Es erfolgt eine Klärung des Weins durch natürliches Absinken der vorhandenen Feststoffe. Danach wird der Wein einer Mikrofiltration durch Membrane mit einer Porosität unter 0,45 Mikron unterzogen.

## FARBE

Reizvolle Röte, helle Roséfärbung.

## BOUQUET

Vollmundig, fruchtig und typisch.

## GESCHMACK

Harmonisch, anhaltend und typisch für diese Rebsorte. Ein spritziger, reiner und frischer Wein mit einem würzigen Touch.

## SERVIERTEMPERATUR

Der Wein wird vorzugsweise bei ca. 12°C reserviert.

## ALKOHOLGRAD

11,5% Volumenprozent.

## GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Der angenehm leichte, fruchtige Stil macht diesen Wein zu einem idealen Begleiter für Vorspeisen und einfache Geflügel- und Kaninchengerichte. Hervorragend zu Pastagerichten, aber ideal auch als erfrischender, sommerlicher Begleiter für Zwischendurch und als Aperitif oder Partywein.