

BRUT ROSÉ



Weinreben

65% Marzemino - 25% Gropello – 10% Merlot

Weinberg

Die Reberziehung erfolgt nach der einseitigen Rundbogenerziehung. Die Stockdichte beträgt 4.000 Rebstöcke pro Hektar und die Produktion etwa 3 kg pro Pflanze. Der Boden ist moränischen Ursprungs, hauptsächlich lehmig, südlich des Gardasees, mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen. Die Ernte erfolgt durch von Hand.

Vinifikation

Der Most, der durch kurze Mazerierung und anschließende sanfte Pressung der ganzen Trauben gewonnen wird, gärt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks mit ausgewählten Hefen.

Ausbau

Der Brut Rosé bleibt bis zur Abfüllung in Flaschen mindestens 6 Monate lang „sur lies“. Die Nachgärung erfolgt nach der Martinotti-Methode (Charmat). Nach 2 Monaten im Autoklaven zur Schaumbildung wird der Wein in Flaschen abgefüllt und nach mindestens 3 Monaten Flaschenreife vermarktet.

Organoleptische Merkmale

Kirschrosa Farbe mit violetten Reflexen. Er besitzt eine angenehme Perlage und ein Bouquet mit blumigen Noten. Im Mund ist er frisch und gleichzeitig voll und einhüllend, und zeichnet sich durch zarte Noten von Kirschen und roten Johannisbeeren aus.

Passt gut zu...

Dieser Wein eignet sich besonders für Aperitifs und Vorspeisen, kann aber auch während eines gesamten Menüs genossen werden. Frische, Geschmack und Vielseitigkeit zeichnen ihn aus. Bei 8-10°C servieren.

Alkoholgehalt

12,5°

Abfüllung

Flasche zu 0,75 l