

## ROSATO IGT VENETO 18:00 - 20:00

**Rebsorte:** Pinot Grigio

**Typus:** Rosato IGT Veneto

**Reberziehung:** Kordon mit Zapfenschnitt

**Rebstöcke pro Hektar:** 5000

**Ertrag pro Rebstock:** 1,5 Kg

**Weinlese:** Manuell

**Weinherstellung:** Sanftes Abbeeren, Kontakt des flüssigen Anteils (Most) mit dem festen Anteil (Schalen) der Trauben, ca. 12 Stunden lang. Die abgebeerten Trauben werden sanft gepresst und die Auswahl der Pressungen wird durchgeführt. Der so erhaltene roséfarbene Most mit seiner schwachen Farbintensität darf dann bei 17 °C in Edelstahlbehältern gären, um die typisch frischen Aromanoten des Weines einer weißen Traubensorte beizubehalten. Bis zur Flaschenabfüllung erfolgt regelmäßig eine Bâtonnage des erhaltenen Weines.

**Verkostung:** Puderrosa Farbe mit fruchtigen Noten in der Nase, die an die Aromen der weißen Sangria Neapels erinnern, sowie mit blumigen Noten, aus denen die Rose hervorsticht.

Im Geschmack offenbart er sich fein, lebendig und mit einer starken Würze.

Ideal als Aperitif und als Begleiter an einer sommerlichen Tafel, um sich gut zu Wurst, ersten Gerichten und Fisch kombinieren zu lassen.

**Servierempfehlung:** Bei 12 - 14 °C servieren.

**Verkostung bei:** Bruno Mars - The lazy song

