

Rotwein ROSSO IGT VENETO 18:00 - 20:00

Rebsorte: Bland Merlot und Cabernet Franc

Typus: Rotwein Rosso IGT Veneto

Reberziehung: Spalirtrtzirhung

Rebstöcke pro Hektar: 4500

Ertrag pro Rebstock: 2,5 Kg

Weinlese: Manuell

Weinherstellung: Die Trauben werden vorsichtig abgebeert und in trichterformige Kanister aus rostfreiem Stahl zur Mazeration abgefOllt. Der Kontakt zwischen dem flossigen Teil (Most) und dem festen Teil (Traubenhaut) wird fOr 6 Tage mit einer Fermentation bei 22-23 °c vorgenommen. Der erhaltene Wein ruht dann in Trogen aus rostfreiem Stahl, in denen die malolaktische Garung erfolgt und wird im Anschluss abgefOllt.

Verkostung: Rubinroter Wein, qualitativ sehr hochwertig. Ein neues Produkt, das sich durch seine Frische und SOffigkeit auszeichnet. Der Wein verFOgt Ober besonders fruchtige olfaktorische Noten mit leichter WORze. Am Gaumen zeigt sich seine gute Struktur und Lange im Abgang. Ideai als Aperitif und zu schmackhaften Gerichtendes Alltags.

Servierhinweis: Bei 12-14 °c servieren

