



Klassifikation: IGT Rosato Verona

Zusammensetzung: 80% Syrah - 20% Corvina

Anzahl produzierter Flaschen: 3.000

Produktionsort: Lazise (Verona - Italien)

Höhe über Meeresspiegel: 200 m

Name der Weinberge: I Montioni, Le Coste

Ausbeute / Hektar: 70 q/ha

Anbausystem: guyot

Pflanzdichte: 6.500 Pflanzen / Hektar

Erntezeit: Mitte September, von Hand und in Kisten

Gärung: Edelstahltanks

Gärtemperatur: 16°C

Dauer der Gärung: 15 Tage

Reifung: 5 Monate sur-lie im Stahltank bei 8°C

Zeitpunkt der Flaschenabfüllung: Februar

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Säuregehalt: 5,10 g/l

pH: 3,32

Zucker: 0,5 g/l

Netto-Trockenextrakt: 22 g/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rosé, Pfirsichblüte.

Geruch: Noten von roten Früchten, unter denen deutlich und intensiv die Anklänge von Kirsche und Erdbeere hervorstechen.

Geschmack: kräftig, aber frisch, mit guter aromatischer Nachhaltigkeit. Diese Eigenschaften ergeben sich aus der Entwicklung, die die Syrah-Rebe auf den windigen Hügeln der Verona-Seite des Gardasees finden konnte.

Optimale Trinktemperatur: 8-10°C

Passend zu: Aperitifs, Vorspeisen, Pasta und Pizza, Frischkäse.