



SenzaFine Rosato

VERONA IGT

Weinberg: Gemeinde San Martino Buon Albergo (VR), Mezzomonte, località Ferrazze

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 40 Jahre

Auslegung: Süd, Süd-West

Böden: reich an tonigen Bestandteilen mit kalkhaltigen Grundskelett

Trauben: Corvina, Merlot, kl. Prozentsatz lokaler Trauben

Ertrag/ha: 100 DZ/ ha

Ausbau:

Nach dem Entraspeln erfolgt eine sanfte Pressung der Trauben unter Ausschluss von Sauerstoff.

Es folgt eine Maische-Kaltgärung bei ca. 15°C für ca. zehn Stunden. Danach wird der Most in temperaturgesteuerte Stahltanks abgepumpt und die alkoholische Gärung mit selektierten Hefen eingeleitet.

Der Ausbau dauert ca. zwei Monate. Der Wein verbleibt dabei auf den Hefen, wird dann im Januar abgefüllt und ruht noch einige Zeit in der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

Analysedaten:

Alkoholgrad: 12 % Vol.

Restzucker: 6,5 g/l

Säure: 4,5 g/l

(Durchschnittsdaten, die sich mit jedem Jahrgang leicht ändern)

Weinbeschreibung:

Die kurze Maischegärung verleiht ihm die zartrosa Farbe und den einladenden Duft nach Himbeeren und Rosenblüten. Am Gaumen ist er sehr frisch und mineralisch mit guter Balance zwischen Alkohol und Restsüße. Sehr gefällige Säure, gute Präsenz im Abgang.

Speiseempfehlung:

Kräftige Gerichte auf Fischbasis wie Risotti, Pasta mit gehaltvollen Saucen, aber auch geschmorte Kalb- oder Geflügelgerichte.