



Rosè Weinberg Dolomiten IGT

Dieser Wein wird aus der Melot- und Lagreintraube gewonnen, er ist hell lachsfarben.

Er hat einen sehr frischen Duft, der an Sommerobst, Pfirsich, Nektarine und rosa Pameluse erinnert. Im Gaumen ist er harmonisch mit einer guten Säure, und im Abgang ausgeglichen und frisch.

Empfohlene Speisen: eignet sich hervorragend als Aperitiv, zu leichten Vorspeisen und typischen Fischgerichten.

Lese: 2017

Bereitung: die Trauben werden gerebelt und die Maische für kurze Zeit mazeriert, um Farbe und Aromastoffe zu extrahieren. Anschließend wird dann ohne Schalen und bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass vergoren. Ausbau und Reife auf der Feinhefe im Edelstahlfass für 7/8 Monate.

Alkohol: 12% Vol. - **Abfüllung:** Juni 2018

Rosè Vigneti delle Dolomiti IGT

Prodotto da uve Merlot e Lagrein, il colore è ramato con riflessi rosati.

Profumo molto fresco che ricorda la frutta estiva, pesca, pesca noce e gli agrumi come il pompelmo rosa. In bocca molto sapido, armonico, sorretto da una buona acidità con un finale equilibrato e fresco.

Abbinamento: ideale come aperitivo con antipasti leggeri e piatti di pesce.

Vendemmia: 2017

Vinificazione: le uve vengono diraspate e lasciate a macerare per un breve periodo per estrarre aromi e colore. Successivamente avviene la fermentazione senza bucce in vasca d'acciaio e a temperatura controllata. Affinamento in acciaio sui lieviti fini per ca. 7/8 mesi.

Alcool: 12% vol. - **imbottigliato:** giugno 2018