



Zweigelt Rosé „Roansé“ Vigneto delle Dolomiti

Giacitura:

- 400 m s.l.m. pendio esposto a ovest, adiacente alla tenuta; con una pendenza di oltre il 40%; terreno ricco di detriti di porfido grigio con tanto scheletro; giacitura ventilata e fresca;

Sistema di allevamento: Guyot

Rendimento: 55 hl/ha

Vinificazione:

Ricaviamo il nostro Rosé dalla svinatura della nostra uva Zweigelt „Roan“.

8-12 ore dopo l'ammostamento travasiamo, a seconda dell'annata, il 10-15% del serbatoio per dare ancora più complessità e forza al nostro Roan.

Il mosto rosato così ricavato viene fermentato separatamente a basse temperature intorno ai 18°C. Di seguito il vino giovane viene affinato sulle fecce fini per ca. 5 mesi e continuamente rimescolato con la tecnica del batonnage prima di essere imbottigliato in primavera.

Descrizione del vino:

Questo Rosé nel bicchiere brilla di un rosso ciliegia chiaro.

Il suo profumo convince con un naso di aromi fruttati e chiari di ciliegie, fragole e frutti di bosco e un tocco di spezie.

Al palato si presenta in modo bello fresco e succulento con un gusto fine di concia, ben strutturato e con un finale minerale e fruttato.

Abbinato a:

Come aperitivo soprattutto per serate calde d'estate; si sposa anche con la cucina mediterranea, piatti di pesce e carni bianche.

Periodo di conservazione: 5 anni

Temperatura di servizio: 10 -12 °C