



MADONNA DEL LATTE

Azienda Vitivinicola

ROSARIO BRUT



WEIN	Rosé-Sekt Brut
JAHRGANG	2022
REBSORTEN	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
REBERZIEHUNG	Guyot
ALTER DER WEINSTÖCKE	Gepflanzt 2005
MEERESHÖHE	450 m
AUSRICHTUNG	Süd, Süd-Ost
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR	ca 6500
ERTRAG PRO STOCK	ca 1 kg
BÖDEN	Sandig, Tuff vulkanischen Ursprungs mit hohem Gehalt an Kalium und Magnesium
ERNTE	Ende September, manuell
ÖNOLOGE	Paolo Peira
WEINBEREITUNG	Nach dem Entrappen bleibt der Saft bei 4°C für ca. 8 Stunden in Kontakt mit den Schalen, anschließende sanfte Pressung der Trauben in Pneumatischer Presse, statische Klärung bei 8–10°C für 24 Stunden, Abzug vom Trub und Zugabe von Reinzuchthefen. Temperaturgesteuerte Gärung im Edelstahltank bei 17-18°C, Reifung auf der Feinhefe für 5 Monate. Unterdrückung der malolaktischen Gärung durch Kälte. Zweite Gärung im Autoklav, bis ein Druck von 5 Bar erreicht wird, anschließende Abfüllung.
ALKOHOLGEHALT	12% vol.
RETSÜSSE	12 g/l
JAHRESPRODUKTION	ca 3800 Flaschen
VERKOSTUNGSNOTIZEN	Das blasse Kirschrot zeigt sich klar und brillant, die Perlage ist fein und persistent. In der Nase nimmt man Düfte von Rosen, Granatapfel und Zitrusfrüchten wahr, insbesondere von Grapefruit. Der Gaumen überzeugt durch optimale frische, eine angenehme Säurestruktur und eine große allgemeine Ausgewogenheit.
SERVIERVORSCHLAG	Eignet sich hervorragend als Aperitif, als Begleiter zu Vorspeisen und Fisch, oder einfach zum feiern besonderer Momente.
SERVIERTEMPERATUR	8-10°C

