



Klassifikation: Extra Dry Rosé-Sekt

Typ: charmat

Zusammensetzung: 100% Syrah

Anzahl produzierter Flaschen: 2.000

Produktionsort: Lazise (Verona - Italien)

Höhe über Meeresspiegel: 200 m

Name der Weinberge: I Montioni, Tre Monti

Ausbeute / Hektar: 80 q/ha

Anbausystem: guyot

Pflanzdichte: 6.500 Pflanzen / Hektar

Bodenart: Moränenhügel

Erntezeit: Anfang September, von Hand und in Kisten

Gärung: Gärung des Mostes bei einer Temperatur von 18-20°C

Anschließende malolaktische Gärung im Tank

Reifung: vier Monate auf den eigenen Hefen der ersten Gärung bei einer Temperatur von 8°C

Fassreif: Nachgärung Ende Dezember bei einer Temperatur von 15°C

Zeitpunkt der Flaschenabfüllung: März

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Säuregehalt: 6,7 g/l

pH: 3,07

Zucker: 12 g/l

Netto-Trockenextrakt: 22,5 g/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Rosa mit feiner und anhaltender Perlage.

Geruch: breites und intensives Aroma mit Noten von roten Früchten und Himbeere.

Geschmack: frisch und schmackhaft, in perfekter Balance zwischen Weichheit und Säure.

Optimale Trinktemperatur: 6-8°C

Passend zu: Hervorragend zu Aufschnitt und gereiftem Käse, zu Fisch- oder weißen Fleischgerichten.