

Rosato Rosalina

Herstellungsprozess

Die Weinlese erfolgt in Kisten, danach werden die Weinreben sofort gepresst und dem entstandenen, schon rosafarbenen Most werden nach der Klärung ausgewählte Hefesorten hinzugefügt. Die alkoholische Gärung erfolgt bei einer konstanten Temperatur von 18°C über einen Zeitraum von 8-10 Tagen, danach erfolgen der Abstich des Weins und eine 6-monatige Reifung unter der Zufuhr von Hefe in Stahltanks. Das Geläger wird dabei regelmäßig gemischt. Nach einer Filtration wird der Wein im April abgefüllt.

Verkostung

Lebendiges Rosé mit lachsfarbenen Schimmern. Reintöniger Duft mit Aromen von Kirschen, Rosen und Himbeere. Harmonischer Wein mittleren Körpers mit angenehm säuerlichen Abgang.

Anmerkung

Süffiger Rosé, der gut zu Fischgerichten aber auch Antipasti aus dem Piemont passt. Bestens geeignet als Aperitif.



WEINBAUBETRIEB VIETTO

Weinkeller und Büros: Ortsteil Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)

Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it

www.vietto.it