



P|S



DeSilva

ROSATO
VIGNETI DELLE DOLOMITI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Rebsorte: Vernatsch, Blauburgunder und Lagrein

Beschreibung: Ein spezieller Rosé bzw. unser Perrosè aus den verschiedenen roten Traubensorten welcher mit dem sogenannten „Salasso“- oder Saftentzug - Verfahren hergestellt wird. In der Nase haben wir leichte Duftnoten von roten Johannisbeeren und Erdbeeren.

Lage: Überetsch & Unterland.

Boden: Lehmig bis sandiger Boden auf Kiesschotter.

Ernte: Ende September bis Ende Oktober.

Ertrag: Durchschnitt von 60 hl/ha

Ausbau: Entrappung, kurzetraditionelle Maischegärung im Edelstahltank und dann Abzug des Mostes in der Anfangsphase der Gärung. Dieser wird dann bei niedrigen Temperaturen im Edelstahl ohne Traubenschalen ausgegoren. Durch die geringe Auslaugung der Schalen erhalten wir die typische Ziegelstein-farbe. Unser Perrosè ist im Stil eines Weißweines ausgebaut und entwickelt sich im Edelstahl und teilweise im Holzfass ohne BSA.

Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

Serviertemperatur: 12°C

Speisempfehlung: : Vorspeisen auf Fisch- und Fleischbasis. Er ist ein Idealer Begleiter in der Sommerzeit, besonders interessant als Aperitif.

JAHRGANG 2023

ALKOHOL: 12,0 % vol.

GESAMTSÄURE: 5,7 g/l

PH-WERT: 3,2

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU: 0%

