



STEINHAUS

ALTO ADIGE

ALTO ADIGE D.O.C. PINOT NERO ROSATO

BEZEICHNUNG: Alto Adige D.O.C.

REBSORTE: 100% Pinot Nero

LAGE DER WEINBERGE: Westlich auf 600 Metern über dem Meeresspiegel in einer das Etschtal dominierenden Position

BODENBESCHAFFENHEIT: Moränischer Ursprung mit gutem Skelettanteil

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 dz

WEINLESE: Von Hand in 20-kg-Kisten mit anschließender Auslese der besten Trauben

ERNTEZEIT: Ab Mitte September

WEINBEREITUNG UND AUSBAU: Die frisch verlesenen Trauben werden sanft gepresst. Danach folgt eine kurze Mazeration von etwa 6 Stunden, bei der der Most mit den Schalen in Berührung kommt. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks statt. Der Wein ruht dann den ganzen Winter über auf seinem feinen Hefesatz und wird im darauffolgenden Frühjahr in Flaschen abgefüllt. Der Wein ruht dann den ganzen Winter über auf seinem feinen Hefesatz und wird im darauffolgenden Frühjahr in Flaschen abgefüllt

FARBE: Hellrosa

BOUQUET: Blumige Noten von Rosenblättern

GESCHMACK: Frisch, würzig und fruchtig

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.

FLASCHE: Helles Burgunderglas

VERSCHLUSS: Naturkork

EMPFOHLENES GLAS: Weißweinglas

SERVIERTEMPERATUR: 8- 10° C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG: Ausgezeichnet als Aperitif und zu Fischvorspeisen. Ideal zu Gerichten mit weißem Fleisch



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA