STEINHAUS

ALTO ADIGE

Südtirol - Alto Adige D.O.C.
Pinot Nero Rosé

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: Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben verschiedenen Arten der Weinbereitung unterzogen: Ein Teil der Trauben wird im Ganzen schonend gepresst und dann mit einer Gärung teils im Stahl und teils im Holz (etwa 10% der Trauben) vinifiziert. Der verbleibende Teil der Trauben wird in der Presse einer kurzen, einige Stunden andauernden Maischegärung unterzogen, gefolgt von einer weißen Gärung im Stahl

Alle Weinpartien werden getrennt voneinander gelagert und bleiben bis Mitte Januar nach der Weinlese auf der Feinhefe liegen, bis der Verschnitt erfolgt. Die Verfeinerung findet anschließend in der Flasche statt.

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