

Sekte



“MONTEVELLA” ROSÈ BRUT - BIO TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG MILLESIMATO

REBSORTE: BLEND AUS AUTOCHTHONEN ROTEN REBSORTEN, DARUNTER AGLIANICO, NEGROAMARO, NERO DI TROIA UND PRIMITIVO

ANBAUGEBIET: CONTRADA „MONTEVELLA“ AUF DEM GEBIET VON ACQUAVIVA DELLE FONTI

BODENART: TIEFGRÜNDIGER BODEN, BESTEHEND AUS SCHLUFF UND HELLEM TON

ERZIEHUNGSSYSTEM: GESPORNTER KORDON

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 DZ/HA

LESE: DIE ERNTE ERFOLGT VON HAND IN KISTEN IN DER LETZTEN AUGUSTWOCHE / ERSTEN SEPTEMBERWOCHE

WEINBEREITUNG: SCHONENDE PRESSUNG DER TRAUBEN. ALKOHOISCHE GÄRUNG IN EDELSTAHLTANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR

FLASCHENGÄRUNG: ZWEITE GÄRUNG IN DER FLASCHE UND REIFUNG AUF DER HEFE FÜR 24, 36 ODER 48 MONATE

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: LEUCHTENDES KORALLENROSA, BELEBT DURCH EINE ANHALTENDE UND FEINPERLIGE MOUSSEUX

DUFT: IN DER NASE INTENSIVE AROMEN VON ROSENBLÄTTERN, HIMBEERE UND KIRSCH, KOMBINIERT MIT NUANCEN VON ROSA GRAPEFRUIT AUF EINEM HINTERGRUND VON FEINEM GEBÄCK

GESCHMACK: AM GAUMEN VOLLMUNDIG UND RUND, MIT EINEM SCHMEICHELNDEN MOUSSEUX E EINEM SALZIGEN ABGANG, DER DURCH ZITRUSARTIGE NACHKLÄNGE VEREDELT WIRD