

Doc Gioia del Colle



ROSATO DOC GIOIA DEL COLLE

.....

REBSORTE: PRIMITIVO 50%, SANGIOVESE 50%

BODENART: EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT DARUNTERLIEGENDER KALKSTEINSCHICHT

ERZIEHUNGSSYSTEM: GUYOT

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 DZ/HA

LESE: MANUELLE ERNTE IM ERSTEN JAHRZEHNTE DES SEPTEMBERS

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

AUSBAU: 4 MONATE IN STAHLTANKS UND 2 MONATE IN FLASCHEN

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: HELLES, BLASSES ROSA MIT KUPFERFARBENEN NUANCEN

DUFT: DUFTGENÜSSE VON GRANATAPFELSAFT, HAGEBUTTEN, ROSA GRAPEFRUIT UND STACHELBEERE

GESCHMACK: FRISCHE UND HERZHAFT AROMEN BELEBEN DEN SCHLUCK, DER MIT ANKLÄNGEN VON WALDERDBEERE UND HIMBEERE AUSKLINGT