



750 cl
1,5l

Rosè Cuvée Dry

Feine, anhaltende Perlage. Leuchtende rosarote Farbe mit lila Reflexen. Frischer, fruchtiger Duft mit Noten von Granatapfel und Pfirsich. Lieblicher Geschmack und ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Säuregehalt und Zucker.

Rebsorte

50% Pinot Grigio, 50% Raboso Piave

Alkoholgehalt

11% Vol.

Weinbereitungstechnik

Sanftes Pressen der Trauben. Erste Gärung zu kontrollierter Temperatur; Umgärung mit Charmat Methode

Anbaugebiet

Friaulisches Küstengebiet und Marca Trevigiana

Boden

Lehmig-tonhaltiger Boden mit kalkigem Untergrund

Erziehungsmethode

Sylvot und modifiziertes Guyot-System

Bepflanzungsdichte

4.000/5.000 Reben pro Hektar

Ertrag pro Hektar

135 q/ha

Restzucker

55 g/l

Serviertemperatur

10 - 12 °C