

ROSALIE - ROSÈ FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	10% Blauburgunder, 30% Lagrein, 60% Merlot
HERKUNFT:	Tappeinerweg, Labers, Algund 300 – 450 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	10-20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	5,2 g/l
RESTZUCKER:	3,2 g/l

AUSBAU

Kaltmazeration im Stahltank, dann Mostabzug von der gerebelten Maische und kühle Gärführung. Anschließend Abstich und Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Brillantes Antikrosa mit rubinroten Reflexen. Note von kleinen roten Waldfrüchten und Rosen, weich, elegant mit angenehmer Säurestruktur, mit feinem Finale.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch, weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 10-12°C

ROSALIE - ROSÈ FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	10% Pinot Nero, 30% Lagrein, 60% Merlot
VIGNETO:	passeggiata Tappeiner, Labers, Lagundo 300 – 450 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	10-20 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,2 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,2 g/l

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo con travaso del mosto pigiato e fermentazione alcolica in tino di inox. Segue la maturazione sui lieviti per 5 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Seducente colore rosa antico con riflessi rubini, profumo intensamente fresco ed aromatico di ciliegie e ribes. Gusto morbido, rotondo fresco e fruttato.

ABBINAMENT

Ideale con antipasti saporiti, pesce affumicato e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12°C

ROSALIE - ROSÈ FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	10% Pinot Noir 30% Lagrein, 60% Merlot
VINEYARD:	Tappeinerweg, Labers, Algund 3 300 – 450 m
SOIL:	Morainic soil, light, permeable
AGE OF VINES:	10-20 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	5,2 g/l
RESIDUAL SUGAR:	3,2 g/l

VINIFICATION

Cold maceration in steel tanks, draining of the must and cool fermentation. Storage on the fine yeast for 5 months.

TASTING

Brilliant antique pink with ruby red reflexes. Notes of small red wild berries and roses, soft, elegant with delicate acidity, nice finish.

WINE & FOOD

Recommended with strong starters, smoked fish, white meats.

Serving temperature: 10-12°C

