

PINK GARDA BRUT ROSÉ

SEIDIG UND ÄUSSERST ANGENEHM



BEZEICHNUNG

Garda DOC Brut Rosé



REBSORTE

Groppello, Barbera, Syrah und Merlot



BODEN

Kieseliger Moränenboden der zweiten Ebene (200 m ü.M.).



AUSBILDUNGSSYSTEM

Einzelner Guyot, beschnitten auf 6 Knospen.



DICHTE PRO HEKTAR/ERTRAG PRO PFLANZE

5000 Pflanzen/ha – 1,2 kg/Pflanze.



HERSTELLUNG

Ancestral-Methode – Handverlesene Trauben – Sanftes Pressen der ganzen Trauben – Statische Dekantierung für 1 Nacht bei 8°C – Gärung im Autoklaven für etwa 16 Tage – Abfüllung und Flaschenreifung.



SICHT

Hellrosa Farbe, gekennzeichnet durch eine dicke Mousse und eine feine, geschwungene und anhaltende Perlage.



NASE

In der Nase stechen fruchtige und blumige Noten hervor, insbesondere die Kirsche. Harmonisch und elegant mit tollen Aromen _ Frische.



GAUMEN

Angenehm säuerlich und salzig, frisch und fruchtig. Mit guter Rundheit, Balance und Länge. Harmonisch und in völliger Übereinstimmung mit seinem Aroma.



LEBENSMITTELPAIRING

Hervorragend als Aperitif und während des Essens, perfekt zu Fisch.



SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur zwischen 8 und 10 °C servieren.



GESCHMACKSNOTEN

Hellrosa, mit frischen Noten von roten Früchten und Blumen, seidig und äußerst angenehm.



0,75L

VERFÜGBARE GRÖSSEN