



## “Rosso Passo Collezione in Botte” Rosso IGT Veneto

### ROTWEIN



**Alkohol:** 13% vol.

**Anbaugebiet: Region:** Veneto. Hügelgebiet östlich vom Gardasee.

**Rebsorten:** “Merlot” (50%) und “Sangiovese” (50%). Anbausystem: Spalieranbau und Guyot-Rebschnitt.

**Boden:** Kalk- und Tonböden glazialen Ursprungs.

**Weinbereitung und Herstellung:** Die Trauben werden leicht gepresst. Die anschließende Fermentierung erfolgt für 6-8 Tage unter ständiger Temperaturkontrolle (22-24)° C. Der Ausbau erfolgt ganz schonend in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Dann reift der Wein für kurze Zeit in Eichenholzfässern.

**Beschreibung:** Trockener Rotwein, reich, vollmundig und harmonisch. Die Fasslagerung lässt den Wein weicher wirken.

**Farbe:** Kräftiges rubinrot.

**Duft:** Intensives Bouquet nach Waldbeeren und edlen Gewürzen.

**Geschmack:** Fruchtig, trocken und harmonisch. Körperreicher und samtiger Wein.

**Trinktemperatur:** 18° C.

**Lagerung:** Er kann 4-5 Jahren lagern. In einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern.

**Serviervorschlag:** Dieser Wein eignet sich hervorragend zu würzigen.

**Speisen:** Braten, Gegrilltem, Wild und reifem Käse.

---

#### TECHNISCHE DATEN:

**Gesamtsäure:** 5,25 g/l

**Zucker:** 13 g/l

**SO2 gesamtmenge:** 120 mg/l

**Freies SO2:** 30 mg/l

**Trockene Extraktnettomenge:** 27,6 g/l

**Flüchtige/Volatile Säure:** 0,34 g/l



CANTINE LENOTTI