



“Decus” Collezione Chiacetto di Bardolino DOC Classico

ROSEWEINE



Alkohol: 12% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Typisches Hügelland der östlichen Seite des Gardasees.

Rebsorten: Corvina (40%), Rondinella (40%) und andere rote Trauben (20%). Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalierziehung.

Boden: Steiniger Boden moränischem Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Die geernteten Trauben werden sanft gepresst. Der Most hat nur einen kurzen Kontakt mit den Schalen (15-20 Stunden), um die Qualität in Geschmack und Farbe unseres Rosé zu gewährleisten. Die Fermentation erfolgt bei 15-16°C in klimatisierten Edelstahltanks.

Beschreibung: Trockener, fruchtiger und leichter Roséwein.

Farbe: Hellrosa.

Duft: Das Bouquet duftet nach Pfirsich.

Geschmack: Leicht, angenehm trocken und wunderbar erfrischend.

Trinktemperatur: Kalt bei 8-10°C. servieren.

Lagerung: Soll jung getrunken und in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

Serviervorschlag: Der Wein eignet sich besonders gut zu Antipasti, gegrilltem Fisch und Pizza.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,80 g/l

Zucker: 8,00 g/l

SO₂ gesamtmenge: 96 mg/l

Freies SO₂: 31 mg/l

Trockene Extraktmenge: 22,3 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,22 g/l

