



“Rosso Passo” Veneto IGT Rosso

ROTWEINE



Alkohol: 12,5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Hügel moränischen Ursprungs am östlichen Ufer des Gardasees.

Rebsorten: “Merlot” (50%) und “Sangiovese” (50%).

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.

Beschreibung: Fruchtiger, trockener Rotweine mit einer samtigen Struktur.

Farbe: Kräftiges rubinrot.

Duft: Intensives Bouquet nach Waldbeeren.

Geschmack: Fruchtig, trocken, samtig und harmonisch.

Trinktemperatur: 16-18°C.

Lagerung: Er kann 2-3 Jahren lagern. In einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern.

Serviervorschlag: Unser “Rosso Passo” ist ein guter Rotwein “für jeden Tag” und erfahrungsgemäß für nahezu jeden Gaumen und passt zu vielen Gerichten.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,15 g/l

Zucker: 10,0 g/l

SO2 gesamtmenge: 99 mg/l

Freies SO2: 32 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 27,7 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,36 g/l