

“Rosso Passo”

Veneto IGT Rosso



Alkohol: 12.5% vol.

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

Weintrauben: Hergestellt aus folgende Rebsorten: Merlot, Sangiovese und, je nach Jahrgang, auch Corvina-Rebsorte in beschränkten Mengen.
Anbausystem: Spalieranbau und Guyot-Rebschnitt.

Boden: Lehmhaltiger Boden möranischem Ursprungs.

Weinbereitungssystem: 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 samtige Struktur.

Farbe: Kräftiges rubinrot.

Duft: Intensives Bouquet nach Waldbeeren.

Geschmack: Intensives Bouquet nach Waldbeeren.

Trinktemperatur: 16-18°C.

Lagerung: Der Wein kann 3-4 Jahre in einem kühlen, trockenen und gut gelüfteten Raum aufbewahrt werden.

Serviervorschlag: Passt ausgezeichnet zu vielen Gerichten: Pizza, Pasta, zu Fleischgerichten, gegrilltem Fisch und zu Käse.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO ₂	Freies SO ₂	Netto Trockenextrakt
10.0 g/l	5.20 g/l	0.36 g/l	95 g/l	28 g/l	27.5 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM