

'EGA VERONESE ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Rebsorten: Corvina, Molinara und Merlot

Lage des Weinbergs: Die Rebstöcke gedeihen in der Gemeinde Sommacampagna, südöstlich des Gardasees.

Durchschnittliche Höhe der Weinlagen und Bodenbeschaffenheit: Die Weinlagen befinden sich auf 100 bis 150 m ü.d.M. auf original moränischen Böden mit Kalk, Lehm, Kies und Sand.

Reberziehung: Guyot

Ernte: Die Trauben werden von September bis zur ersten Hälfte im Oktober geerntet.

Weinbereitung: Die Vinifikation ist wie bei Weißwein mit einer kurzen kühlen Maischezeit, dabei bleibt der Most etwa 24 Stunden auf den Schalen. Es folgt die Trennung des Vorlaufmostes und eine anschließende statische Dekantierung. Die lange, langsame Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur im Stahltank.

Sensorische Beschreibung: Der Wein strahlt intensiv rosa. Der Duft erinnert an kleine rote Beeren, allen voran Himbeeren und Johannisbeeren umgarnt von einem Hauch von Heckenrosen. Balsamische und würzige Noten sowie gelbe Fruchtaromen verleihen dem Wein Komplexität und Emotionen. Am Gaumen begeistern Aromen von zarten Rosenblüten, saftigen, gelben Pfirsichen und Aprikosen, mit einem Touch schwarzen Pfeffer. Der Abgang ist lange und finessenreich.

Alkohol: 12 %.

Harmonie mit Speisen: «Der» ideale Wein für Sommerabende mit Freunden, aber auch ein perfekter Aperitif. Der Rosé harmoniert zudem sehr gut mit Pizza, italienischen Antipasti, wie Prosciutto mit Melone, Caprese oder asiatischen oder französischen Köstlichkeiten. Es ist ein guter Begleiter zu Geflügel- oder Fischspeisen, zur vegetarischen Küche und nicht zuletzt passt der Allrounder auch zu einem heiteren Barbecue.

Serviertemperatur: 12° C



750 ml