



ROSÉ

PISCHL

VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Un vino fresco e fruttato che può essere servito anche leggermente freddo come aperitivo o in accompagnamento a piatti leggeri.

Varietà	una composizione di uve selezionati
Zona di produzione	da vigneti su 250 m s.l.m
Vendemmia	metà – fine settembre
Vinificazione	pressatura delicata degli acini e breve macerazione, fermentazione in bianco a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio
Caratteristiche	<p>Colore: rosa cerasuolo di media intensità</p> <p>Bouquet: fruttato con aromi di fragola, lampone e ciliegia, note floreali di viola e accenni di marzapane</p> <p>Sapore: elegante con una struttura equilibrata, fresco e sapido</p>
Abbinamento	adatto per l'aperitivo e con antipasti freddi come tartare di manzo e carpaccio, pasta, pizza, carne bianca e piatti vegetariani
Temperatura di servizio	10 - 12 ° C
Alcol	12 % vol*
Residuo zuccherino	4,0 g/l*