

CUVÈE ROAT

FÜLLMENGE:	0,75l
WEINSORTE:	Cuvée aus mittelschweren und kräftigen Rotweinen
HERKUNFT:	Südtirol - Italien
BÖDEN:	leicht, durchlässiger Moränenschutt
ALTER DER REBEN:	25 – 50 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	2 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	4,6 g/l
RESTZUCKER:	2,3 g/l

AUSBAU

Die traditionelle Rotweingärung erfolgt in großen Edelstahltanks mit anschließendem biologischen Säureabbau und Lagerung für ca. 5 Monate in großen Eichenholzfässern.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Ein brillantes leuchtendes Rubinrot. Im Duft erinnert er an Himbeeren, Wildkirschen, schwarze Johannisbeeren und dunkle Schokolade. Das Mundgefühl ist sehr delikat, harmonisch, füllig und vielschichtig.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Vorspeisen, Speck, Wurstspezialitäten, Käse, traditionelle Hausmannskost, Kalbfleisch

Serviertemperatur: 12 – 14°C

CUVÈE ROAT

CONTENUTO:	0,75l
VINO:	Cuvée di vini rossi corposi
VIGNETO:	Alto Adige - Italia
TERRENI:	terreni leggeri, permeabili, d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	25 – 50 anni
INVECCHIAMENTO:	2 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,6 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,3 g/l

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale da vino rosso a temperatura controllata in grande serbatoi in inox, segue la fermentazione malolattica e la maturazione in grandi botti di rovere per 5 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Il colore è un brillante rosso rubino. Nel bouquet si sfumano note di lamponi, ciliegie selvatica, ribes nero e cioccolato amaro. Il sapore è delicato, armonico e complesso.

ABBINAMENTO

ideale con antipasti, speck, specialità a base di salsicce, formaggi, ricette casalinghe tradizionali e carne di vitello

Temperatura di servizio: 12 – 14°C

CUVÈE ROAT

CONTENTS:	0,75l
VARIETY:	Blend of robust, full-bodied red wines
VINEYARD:	Alto Adige - Italy
SOIL:	light, permeable morainic soils
AGE OF VINES:	25 – 50 years
SHELF LIFE:	2 years +

ANALYSIS

ABV:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	4,6 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,3 g/l

VINIFICATION

Traditional red wine fermentation in large stainless steel tanks with additional malolactic conversion and ageing on the fine lees for 5 months in large oak casks.

TASTING

The wine has a bright ruby red color. The bouquet reminds of raspberries, cherries, blackcurrants and black chocolate. On the palate, the wine is delicate, harmonious and complex.

WINE & FOOD

recommended with starters, speck, sausage specialities, cheese, traditional fare and veal

Serving temperature: 12 – 14°C

