



Sisters

VENETO ROSATO IGT

Rosé Wein, still

 Biologisch zertifiziert

REBSORTEN	100% Merlot
IM FELD	
WEINGUT	2,5 ha, 120 m ü.d.M., Nord-Süd Ausrichtung, eingepflanzt im 2003
BODEN	Schwemmland- und Lehmböden, mittlere Festigkeit bis locker
HALTUNGSSYSTEM	Ausläufersystem mit 8-10 Knospen
BEPFLANZUNGSDICHTE	4.400 Stämme/ha
ERTRAG	85 Dezitonnen/ha
ERNTE	Zweite Septemberwoche, von Hand mit Auslese der Reben
IM KELLER	
WEINHERSTELLUNG	Schalengärung der Trauben während 60 Stunden, kaltgepresst, alkoholische Weinerzeugung bei einer Temperatur von 12° C während ca. 2 Monaten.
REIFUNG UND VEREDELUNG	n Kontakt mit Feinhefe während ca. 5 Monaten, natürliche Reinigung und Stabilität des Weins
ANZAHL PRODUZIERTE WEINFLASCHEN	3.000
BURGUNDERFLASCHE	750 ml

Ein Wein, der die Verbundenheit mit der Weiblichkeit des Betriebes widerspiegelt, Sein Gleichgewicht erinnert an die Stabilität und den Gemeinschaftsgeist der Frauen. Sehr beliebt von den Bianchi Michiel Schwestern und für jeden Moment der Geselligkeit geeignet.

SENSORISCHE ANALYSE

Farbe rosa Zwiebelschale

Geruch weisse Blumen, Pfirsichblumen, Kirschen

Geschmack gute säuerliche Schulter, eher persistent

Trinktemperatur 10°C

Passt gut zum Apéro mit gekochtem Schinken, geräuchertem Lachs oder halbfrischem Käse.

Passendes Gericht der einheimischen Tradition mit Asiago Fresco DOP oder gebratene gelbe Polenta und Sopressa Vicentina DOP.



Via Contrà San Michele 4/B
36061 Bassano del Grappa (VI)
0424 910055
info@levieangarano.com
www.villaangarano.com