

ROSSO RASOL

Rotwein



Rosso Rasol ist ein angenehmer und nuancenreicher Wein mit milden Tanninen und einem guten Abgang.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	IGT Veneto
Rebsorte	Bio-Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.
Lage des Weinbergs	Die Weingärten La Jara liegen an den Hängen der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene.
Böden	Unsere Böden bestehen aus Steinen, die während des Tages die Wärme aufnehmen, um sie langsam in der Nacht abzugeben, und so das frische und sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.
Erziehungsmethode	Sylvoz
Vinifikationstechnik	Gärung in temperaturgeregelten Behältern.
Alkoholgehalt	12.50 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.75L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe	Intensives Rubinrot.
Bouquet	In der Nase ist er leicht grasig mit Nuancen nach rotbeerigen Früchten.
Geschmack	Am Gaumen besticht er durch seinen leicht grasigen Geschmack mit einem runden und samtigen Körper.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 16 - 18 °C; eine Stunde vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Hervorragend zu Braten, Grillfleisch, Wild und gereiftem Käse.



ART. 209