



MONROSE

Terrazze Retiche di Sondrio I.G.T. 2017

REBSORTE/N: : Nebbiolo 100%

WEINBERGE: im Bereich der Ursprungsbezeichnung I.G.T. Alpi Retiche der Provinz Sondrio

AUSRICHTUNG UND HÖHE: südliche Ausrichtung, zwischen 350 und 650 m üdM

BODENBESCHAFFENHEIT: sandig (70%), schluffig (30%), kalkarm, verwitterter Granitfels mit geringem Tonanteil

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

STOCKDICHT: 3.300 Rebstöcke /ha

LESEZEITRAUM: ab 05. Oktober

ALKOHOLGEHALT: 13,00 Vol.-%

GESAMTSÄURE: 6,60 g/l

SERVIERTEMPERATUR: 8 °C

ERTRAG HL/HA: 56 hl

PRODUZIERTE FLASCHEN: 10.200

TECHNISCHE DATEN

Vinifikation: beschädigte oder schimmelbefallene Beeren werden aussortiert. Nach vorsichtigem Abbeeren kommen die leicht angepressten Trauben in Edelstahltanks, hier erfolgt eine 12 - stündige Kaltmazeration. Ein Teil des Mosts wird für die Herstellung des Roséweins bei 18 °C mit dem Saignée - Verfahren vergärt. Vor der Flaschenabfüllung wird der Wein 6 Monate lang in Edelstahl ausgebaut.

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Glänzendes Rosé. In der Nase bietet er Noten ganz frischer roter Früchte mit intensiven mineralischen Nuancen. Im Gaumen ausgeglichen, würzig mit einem angenehm frischen Nachhall mit Himbeer - und Rosennoten.

ZUSAMMENSTELLUNGEN

Zu Fleischgerichten sowie zu rohem oder gekochtem Fisch, exzellent als Aperitif.