



Zarte und elegante Farbe, die durch einen kurzen Kontakt mit roten Traubenschalen entsteht. Ein Hauch von Frühlingsfrüchten, Walderdbeeren, Himbeeren und Granatapfel mit zarten floralen Nuancen. Sofort frisch und angenehm würzig im Geschmack, einladend zum Trinken.

**Anbaugebiet** IGT – Liguria Di Levante Rosè

**Erster Jahrgang** 2008

**Pflanzen pro Hektar** 4.700 ca.

**Reberziehungssystem** Monolateral Guyot

**Rebsorten/hektare Ertrag** Max 110 Doppelzentner

**Wein/Trauben Ertrag** Max 80%

**Gärung Temperatur** Zwischen 12° und 16°C

**Säure** Niedriger 4.5 g/L

**Trocken Extrakte** Niedriger 17 g/L

**Alkohol** Zwischen 12 und 13 % vol

**Optimale Trinktemperatur** Gießen Sie den Wein bei einer Temperatur von 10-12°C

**Alterungsfähige** 2 Jahre

**Kombinationen** Gegrillte Fischgerichte, Crudités aber auch Pizza und Zucchini Parmigiana.