



SUALTEZZA 650 ROSÉ

EIN ROSÉ-SCHAUMWEIN CHARAKTERISIERT DURCH INTENSIVE DÜFTE VON BLÜTEN UND FRISCH GEERNTETEN FRÜCHTEN, INSBESONDERE ROSE, ERDBEERE UND KIRSCH, IM GESCHMACK DOMINIEREN CHARAKTERISTISCHE FRISCHOBST-NOTEN.

BESCHREIBUNG

Typologie / Brut Rosé-Schaumwein IGP Terre Siciliane.

Rebsorte / 100% Nero d'Avola.

Alkoholgehalt / 12,0% vol.

Inhalt / 75 cl.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Herkunft der verarbeiteten Reben / Zentralsizilien, C.da Cusatino, ländliche Umgebung von Caltanissetta in 580 m (ü.d.M.), kalkhaltige, sandig-lehmige Böden.

Erntezeitpunkt und Ernteart / Erste Dekade im September, ausschließlich von Hand.

Ertrag pro Hektar / 120 Doppelzentner (dt/ha)

Kellerei und Abfüllung / Im Landwirtschaftlichen Betrieb von C.da Cusatino Caltanissetta - Sizilien - Italien.

Vinifikation / In Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur von 14° C.

Malolaktische Gärung / Nicht durchgeführt.

Verarbeitung in Kellerei / Im Druckkessel.

Lagerung des abgefüllten Weins / 16° C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe / Hellrosa.

Geruch / Typisch nach Blüten und Früchten, insbesondere Rose, Erdbeere und Kirsche.

Perlage / Intensiv und langanhaltend.

Geschmack / Sehr frisch und säurehaltig, reich an Geschmacksnoten frisch geernteter Früchte.

Dazu passt / Vorspeisen, Fisch mit kräftigem Aroma, weißes Fleisch und allgemein delikate Gerichte.

Serviertemperatur / 8° C.



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853