

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



ROSATO VERONESE IGT

Halbtrockener Roséwein mit duftigen und blumigen Aromen, frischem und fruchtigem Geschmack von Erdbeeren und Himbeeren, leicht herzhaft.

DER WEINBERG

Im Herzen der Valpolicella Classica in Hügellagen. Höhenlage zwischen 150 und 250 Meter ü. M., Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Einseitige Pergola und Drahtbindung. Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 84 hl.



REBSORTEN



65% Corvina
30% Rondinella
5% Molinara



KATEGORIE

Trockener Roséwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C



ALKOHOLGEHALT

12% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: September bis Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Sanftes Einmischen der Trauben. Gärung ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 °C. Lagerung in Stahl. Stabilisierung: Protein und Weinstein.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN In der Küche hervorragend zu gegrilltem Fisch und weißem Fleisch, aber auch zu einer Zwischenmahlzeit mit Aufschnitt und Frischkäse.

JAHRGANG 2021

Gutes Jahr, startete aber mit phänologischer Verspätung verbesserte sich im Sommer dank eines heißen und trockenen Augusts und der günstige Tagestemperaturbereich. Die Trauben erreichten die Lese gesund und von ausgezeichneter Qualität und in ausgewogenen Mengen.