



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG



Etichetta in 6 colori

„SALLIE“ ROSÉ 2018

IGT Vigneti delle Dolomiti



Nota di degustazione:



Colore rosa tenue.



Al naso seducente, lamponi, fragole e note di tostato e marmellata.



Al palato, fruttato e beverino, con note di fragole. Nel finale un tocco di frutti di bosco.



10-12°

Periodo di consumo consigliato:

Sino a 3 anni

Abbinamento:

Un rosé che si abbina bene con carni bianche, pollame, grigliate, pesce affumicato. Ottimo anche con pasta e pizza.

Vitigno:

Pinot Nero, Lagrein, Merlot

Zona:

Caldaro – Reitwiesen, 230 m s.l.m.: Terreno argilloso e sabbioso.

Caldaro – Seehof: 230 m s.l.m.: Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto.

Caldaro - Preyhof: 550 m s.l.m.:

Terreno sabbioso-calcareo con ghiaia porfirica e arenaria della Val Gardena.

Sistema di Coltivazione:

Guyot

Resa per ceppo:

1,5 kg – 80 hl/ha

Vinificazione:

Dopo la macerazione dell'uva con la vinaccia per circa un'ora, l'uva viene pressata. A fermentare è solo il mosto, già sufficientemente rosa. Con la fermentazione a bassa temperatura si ottengono degli aromi fruttati e freschi.

Affinamento:

4 mesi in botti d'acciaio sulle fecce fini.

Alcool: 13,5 %
Acidità Totale: 5,5 g/l
Zuccheri residui: 1,5 g/l