



## ROSÉWEIN

<b>KLASSIFIZIERUNG</b>	IGT Terre Siciliane
<b>REBSORTE</b>	Nero d'Avola und Merlot
<b>PRODUKTIONSGBIET</b>	ländliche Umgebung von Trapani
<b>BODENBESCHAFFENHEIT</b>	Mittel strukturiert Ton
<b>LAGE</b>	Nord (300 m üdM)
<b>ERZIEHUNGSSYSTEM</b>	Guyot-Erziehung im Spaliersystem
<b>REBSTÖCKE PRO HEKTAR</b>	4.200
<b>TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR</b>	8.000 kg
<b>WEINLESE</b>	Handlese. Nero d'Avola: dreite Augstdekade; Merlot: dreite Septemberdekade
<b>GÄRTEMPERATUR</b>	24°C
<b>GÄRZEIT</b>	8-10 Tage
<b>VINIFIKATION</b>	drei Stunden Kaltmazeration; sanfte Pressung und Fermentation bei Temperaturkontrolle

<b>AUSBAU</b>	1 Monat in barriques
<b>FLASCHENREIFE</b>	1 Monat
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,56% vol.
<b>PH</b>	3,30 (Mittelwert)
<b>GESAMTSÄURE</b>	5,18 g/l (Mittelwert)
<b>ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG</b>	2004
<b>JÄHRLICHE PRODUKTION</b>	60.000 Flaschen
<b>FORMATE</b>	75 cl. Flasche
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	12°C
<b>EMPFOHLENES GLAS</b>	Für gut strukturierte Weißweine, kaum ausladend und mit leicht zulaufendem Rand.

