

## 20 VENTITERRE



## Rosato



### REBSORTE

Eine Cuvée von italienischen Trauben



### ALKOHOLGEHALT

11.5% vol.



### ERHÄLTICHE FLASCHENFORMATE

750 ml

### VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Häute werden kurz nach dem Pressen entfernt, um eine attraktive Rougefarbe zu hinterlassen. Anschließend wird der Wein zwei Wochen lang in Edelstahlgefäßen kalt vergoren. Der Wein wird dann in Edelstahltanks gelagert, mit Stickstoff verschlossen, um jegliche Oxidationsgefahr zu vermeiden, er wird abgesetzt, geklärt und später nach einer Mikrofiltration in Flaschen abgefüllt.

### FARBE

Schönes Rouge, helle Roséfarbe.

### BOUQUET

Intensiv und fruchtig mit Noten von roten Kirschen, Erdbeeren und Zitrusfrüchten.

### GESCHMACK

Harmonisch und anhaltend. Im Mund frisch und knackig mit einem Hauch von Würze.

### SERVIERTEMPERATUR

12° C. (54° F.).

### SPEISEN EMPFEHLUNGEN

Sein angenehm leichter, fruchtiger Stil macht ihn zu einem eleganten Begleiter zu Hauptgerichten und einfach zubereiteten weißen Fleischgerichten. Als köstliche Ergänzung zu Pasta ist er auch ein perfekt erfrischendes Sommergetränk sowie ein idealer Aperitif- und Partywein.