

Melsinea

GARDA DOC ROSATO BRUT

Die Legende nach entstand die wunderschöne Gardasee Insel Trimelone in der Gemeinde Brenzone durch die Umarmung der Nymphe Melsinea und des Gigant Baldo.



PRODUKTION

Moränenhügel des Gardasees in der Gemeinde Lazise.



BODEN

Moränen Lehm und feine Kies Matrix.



ALKOHOLGEHALT

12 % vol



REBSORTEN

Corvina.



ERNTE

Die Trauben werden in der zweiten September Dekade von Hand gelesen.



WEINBERGE

Niedere Spaliererziehung auf zwei Flachbogen.



AUSBAU

In der Flasche 3 Monate.



FLASCHENKAPAZITÄT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

8-10°C

Vinifikation

Sanfte Pressung der Trauben, Kaltvergärung mit den eigenen Hefen im Autoklaven nach der Charmat Methode für 60 Tage bei kontrollierter Temperatur.

Weinbeschreibung

Leuchtendes Rosé, mit feinem und eleganten Perlen. Angenehmer und anhaltender Duft nach Kirschen, Himbeeren und tropischen Früchten. Am Gaumen harmonisch und vollmundig, mit weichem Abgang und einer schönen Länge.

Speisenempfehlung

Dieser Schaumwein zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit aus. Ob zu Beginn einer Mahlzeit oder zum feierlichen Abschluss, dieser Wein ist der ideale Begleiter. Seine Vielseitigkeit erstreckt sich auch auf Fisch- und Meeresfrüchte sowie trockene Kuchen.