



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG



Etikette in 6 Farben

„SALLIE“ ROSÉ 2018 IGT Vigneti delle Dolomiti



Verkostungsnotiz:



Die Farbe zeigt ein dezentes Rosa.



Der Duft verführt mit angenehmen Himbeer- und Erdbeeraromen sowie leichten Röst- und dezenten Konfitürnoten.



Am Gaumen ist der Rosé fruchtig und trinkig. Er hat eine gute Länge und hinterlässt Noten von Himbeere und einen Hauch von Waldfrüchten im Finale.



10-12°C

Lagerfähigkeit:

Bis 3 Jahre

Speisenempfehlung:

Ein Rosé, der gut helle Fleischgerichte begleitet, aber auch hervorragend zu Barbecue, Lachs- und Fischspezialitäten, Pasta und Pizza sowie zu dunklem Geflügel passt.

Rebsorten:

Blauburgunder, Lagrein, Merlot

Lage:

Kaltern – Reitwiesen: 230 m. Meereshöhe. Sandiger Lehmboden.

Kaltern – Seehof: 230 m. Meereshöhe. Mittelschwerer, sandiger Lehmboden.

Kaltern – Preyhof: 550 m. Meereshöhe.

Sandiger kalkhaltige Porphyrschotter und Grödner Sandstein.

Erziehungssystem:

Guyot

Ertrag pro Stock:

1,5 kg - 80 hl/ha

Vinifikation:

Nach einer kurzen Mazerationszeit werden die Trauben abgepresst und nur der daraus gewonnene Most wird vergoren. Durch eine kontrollierte Gärung entfalten sich fruchtige und frische Aromen.

Reifung:

4 Monate im Edelstahlfass auf der Feinhefe.

Alkohol: 13,5 %
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: 1,5 g/l