



# Rosato

## Monferrato Chiaretto DOC *Edenrose*



Der Wein ist von einem leichten, leuchtenden Rosé. Der Duft wird dominiert von Noten von Veilchen, Rosen und Kirschen. Im Mund entfaltet der Wein Lebendigkeit, Frische und einen ausgewogenen Charakter. Im Abgang bleiben fruchtige Noten.

**Rebsorte** 70 % Barbera, 30 % Grignolino

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Lehm Böden

**Geologie** Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südwestliche Hanglage.

**Ertrag pro Hektar** 75 Doppelzentner

**Erntezeit** Anfang September

**Weinherstellung** Kaltmazeration für 12 Stunden, dann sanfte Pressung. Fermentation unter kontrollierter Temperatur

**Veredelung** Lagerung im Stahltank, dann für einige Monate in Flaschen.

**Serviertemperatur** idealerweise bei 8-10°C

**Alkoholgehalt** ca. 13 Prozent

**Empfohlene Kombinationen** Antipasti, leichte Suppen, Fisch und weißes Fleisch. Sehr empfohlen als Aperitiv.