

mødi!

MARCHE ROSATO IGT



TENUTA MANOYLO

MARCHE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSATO
2024



AUSSEHEN: leuchtendes Hellrosa

NASE: reichhaltig mit fruchtig-blumigen Noten

GESCHMACK: umhüllend, anhaltend, mit guter Struktur und einem frischen, angenehm säuerlichen Abgang

PASST ZU: Vorspeisen und Fischgerichten

ALKOHOLGEHALT: 14,5%

ANBAUGEBIET: Marken, Moresco

REBSORTE: 100% Grenaghe

BODEN: mittlere Textur, tendenziell lehmig

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 90 Doppelzentner Trauben

LESE: Anfang Oktober, von Hand mit sofortigem Transport in den Keller zur Weinbereitung

WEINBEREITUNG: Nach schonender Pressung wird der Most in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren und reift in denselben Tanks, bevor er in Flaschen abgefüllt wird

SCHNITTSYSTEM: Guyot

PFLANZDICHT: 4000 Rebstöcke pro Hektar

ALTER DER REBSTÖCKE: 4 Jahre

HÖHE: 100–200 m ü. NN