



## Rosato

**Rebsorte:** 100% Merlot

**Appellation:** Julisch Venetien

**Bezeichnung:** IGT

**Bodenart:** Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

**Lesezeitraum:** Ende September

**Lesemethode:** Manuell

### Vinifizierung:

Ein junger Wein, gewonnen durch kurze Mazeration von Merlot-Trauben. Die Trauben, die einige Tage früher als bei anderen Merlot-Sorten geerntet werden, werden entrappt und bleiben nur während der Pressung mit den Schalen in Kontakt. Der Most wird dekantiert und in Stahltanks nach den gleichen Verfahren wie für Weißweine vinifiziert: kontrollierte Temperatur, Sauerstoffschutz. Der Wein durchläuft keine malolaktische Gärung, um die für die Merlot-Sorte typische aromatische Frische zu erhalten.

### Reifung:

Der Wein reift weiter in Stahltanks und bleibt bis zu einem Monat auf der Hefe, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

### Sensorische Noten:

**Farbe:** Leuchtendes Kirschrosa.

**Aroma:** Umhüllende Nase nach frischen, süßen roten Früchten. Wildkirsche, Pflaume und rote Johannisbeere entfalten sich sofort, zusammen mit einer zarten Hagebuttennote, und bilden ein klares und elegantes Bouquet.

**Geschmack:** Der Gesamteindruck ist ausgesprochen sanft, entwickelt sich durch eine gute Würze und Mineralität, mit einer dezenten Säure, die frische, fruchtige Noten vermittelt, die am Gaumen verweilen.

**Passt:** Sehr empfehlenswert zu Gerichten auf Tomatenbasis und roten Saucen; probieren Sie ihn zum Beispiel zu Pizza und gebackenem Gemüse. Schmeckt gut zu nicht zu aromatischer Salami und geschmeidigem Käse. Hervorragend zu gebackenem und gebratenem Fisch, insbesondere zu traditionellen mediterranen Gerichten.

**Serviertemperatur:** 12–14 °C je nach Jahreszeit, in jungen Rotweingläsern.