



# Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

## Rosé Rosato Verona

Veneto  
IGT | Rosé

### Datenblatt

**Produktionsgebiet::** Lazise (VR)

**Boden:** Lehmboden

**Rebsorte:** 60% Corvina, 40% Rondinella

**Erntezeit:** Ende September

**Sammeln:** Manual / Mechanik

**Vinifikation:** Der Traubenmost wird bei kontrollierter Temperatur etwa 12 Stunden lang auf den Traubentrestern gelagert, um dem Wein seine charakteristische Roséfarbe zu verleihen. Nach dem weichen Pressen vergärtet der Most bei kontrollierter Temperatur zwischen 16/18°C in Stahlwannen, um die Frische und die aromatischen Noten zu unterstreichen.

**Reifung:** Der Wein wird bis zur Abfüllung bei 17/18°C in Edelstahlbehältern gelagert.

### Organoleptischen Eigenschaften

**Farbe:** Heller Rosé

**Geruchssinn:** Lebendige Düfte mit frischen Akaziennoten.

**Gaumen:** Weich und ausgewogen, dezent.

**Alkoholgehalt:** 12,50 % vol.

**Empfohlene Trinktemperatur::** 12-14° C.

Eignet sich hervorragend als Apéro, aber auch mit Fischsuppen und Pilzgerichten

