



Italia

Veneto

PERLAPP ROSÈ



Benennung:	Perlapp Rosè
Traube:	70% Merlot und 30% Sangiovese
Erstes Produktionsjahr:	2014
Region:	Veneto

Im Weinberg

Boden:	Lehm - durchschnittliche kalkhaltigen - seichte
Höhenmessung und Exposition:	50 m.s.l.m. Ebene
Alter des Weinbergs:	15 Jahre
Ertrag der Trauben:	180 q.li/ha
Erziehungsform:	guyot
Ernte:	von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weiß mit dem Charmat-Verfahren durch Direktpressung
Alkoholgehalt:	roter Trauben
Zucker:	Mit geringem Alkoholgehalt (10,5% Vol.)
Verpackung:	15 g/l Verpackt in einer extrem leichten Flasche (nur 550 g), deren Sleeve (eine neue Form von Etikette, die die gesamte Flasche umkleidet und dekoriert) mittels der Lasche "Hier entfernen" zum einfacheren Recycling von der Glasflasche getrennt werden kann

Verkostung

Farbe:	tendenziell Kirschrosa
Bouquet:	fruchtig, fein nach Kirschen und Himbeeren
Geschmack:	lieblich, harmonisch und lang

Service

Speiseempfehlung:	auf Festen und Feiern mit Freunden
--------------------------	------------------------------------

