

VISPA TERESA

Rosato del Ticino

Denominazione di origine Controllata

Herkunft	<i>Hügelzonen in der Region Mendrisiotto, Tenimento la Prella und l'Oer</i>
Rebsorte	<i>Galotta 80%, Merlot 15% und Sauvignon Blanc 5%</i>
Farbe	<i>Sanftes Rosé mit lachsfarbenen Nuancen.</i>
Duft	<i>In der Nase ist er besonders fruchtig und leicht Zitrusfrüchten, ausgezeichnete Intensität und Persistenz.</i>
Geschmack	<i>Am Gaumen spiegelt sich das Aroma in seiner Breite und seinem aromatischen Duft wider. Seine Struktur wird durch eine gute Frische und Eleganz unterstützt, mit einem langen und anhaltenden Abgang</i>
Lagerfähigkeit	<i>Über 2 / 3 Jahre</i>
Alkoholgehalt	<i>12.5 vol.%</i>
Vinifikation	<i>Die Trauben werden geerntet und separat in Stahltanks bei einer Temperatur von 16/18° C. für etwa 10-12 Tage. Nach der Gärung bleibt der Wein mehrere Monate auf der Hefe, in regelmäßigen Abständen in Suspension gebracht, um die Substanzen freizusetzen und dem Wein mehr Fülle und Komplexität zu verleihen.</i>
Ausschanktemperatur	<i>Es ist empfehlenswert, den Wein bei einer Temperatur von 8-10° C zu servieren.</i>
Speisebegleitung	<i>Roher Fisch, Aperitifs, Pasta-Käse.</i>