

ROSATO VENETO IGT FRIZZANTE
SPAGO

<i>Anbauggebiet:</i>	Treviso Ebene.
<i>Boden / Terroir:</i>	Kies und Ton.
<i>Traubesorte:</i>	Raboso, Merlot, Cabernet
<i>Alter von dem Weinberg</i>	12 Jahre
<i>(mittlere):</i>	
<i>Pflanzdichte (Stumpfe per Hektar):</i>	3.000 – 3.500
<i>Produktion per Pflanze</i>	kg 3,8 – 4,5
<i>(mittlere):</i>	
<i>Ertrag per Hektar:</i>	80 – 100 Hektoliter per Hektar
<i>Säure insgesamt:</i>	6,0 – 6,5 Gramm per Liter
<i>Alkoholgehalt:</i>	11%
<i>Druck:</i>	2.3 – 2.5 atm.
<i>Restzucker:</i>	15 – 20
<i>P.H.:</i>	3.10 - 3.20
<i>Total So2 gr/l:</i>	110 – 140
<i>Weinerzeugung:</i>	Weißweinherstellung mit einr leichten Mazeration auf den Schalen (12 Stunde zirka) Gärung bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen.
<i>Merkmale:</i>	Frisch, harmonisch und heftig.
<i>Farbe:</i>	Dunkelrosa.
<i>Bukett:</i>	Fein, fruchtig typisch dieser Rebe. Leicht süß zunächst, folgen er die charakteristische Säure der Raboso Traube zum Ausdruck bringt.
<i>Geschmack:</i>	Fein und fruchtig, er lässt eine gefällige Sensation.
<i>Kombination:</i>	Ideal als Aperitif, Hervorragend während der Mahlzeit, mit Gerichten von Fisch und Fleisch.
<i>Serviertemperatur:</i>	8° C.
<i>Weinleben:</i>	12 Monate von Abfüllung.



<i>EAN Code - Flasche:</i>	8029061000950
<i>EAN Code - Karton:</i>	8029061000967
<i>Flaschen per Karton:</i>	6
<i>Kartons per Pallet</i>	96 (6 layers x 16 boxes)
<i>Pallet:</i>	EPAL