



# SUAVIS

VINO ROSATO



## DATENBLATT

**Weinsorte:** Roséwein

**Rebsorte:** Sangiovese

**Boden:** Hügelig

**Anbausystem:** Guyot

**Weinbereitung:** Der durch sanftes Pressen der Trauben gewonnene Most wird 12 bis 18 Stunden lang dekantiert und danach in Edelstahlbehältern vergoren. Die Gärung erfolgt langsam bei einer Temperatur von ca. 18 °C, bis der Zucker vollständig abgebaut ist

**Farbe:** Rosé

**Geschmacks- und Duftnoten:** Erdige Noten, Lindenblüten, Spuren von Leder und Himbeeren

**Struktur:** Mittelkräftig

**Serviertemperatur:** Zimmertemperatur

**Reifung:** Gereift in 5-Hektoliter-Fässern. Mindestens 6 Monate. Mindestens 3 Monate in der Flasche

**Vermarktung:** Mindestens 30 Monate nach der Weinlese

**Alkoholgehalt:** 14 Grad



Az. Agr. La Mirandola di Lorenzo Scala

Località La Mirandola, 51 Castellina in Chianti 53011 (SIENA)

Cell. +39 340 4897320 - info@lamirandolanelchianti.com - www.lamirandolanelchianti.com