

BIO-WEINGUT St. Quirinus



QUIRINUS BRUT ROSÉ

Designazione: Alto Adige Merlot Riserva

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Annata: 2018

Altitudine: 450 m s.l.m.

Forma di allevamento: Pergola e Controspalliera

Raccolto: 90 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura, chiarificazione e successiva fermentazione del mosto in botte d'acciaio a 18 gradi C. Tiraggio, seconda fermentazione in bottiglia e sboccatura dopo 24 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche: Colore rosa salmone, un perlage fine e persistente, acidità delicata ed un aroma di fragola, lampone maturo e agrumi.

Abbinamenti gastronomici: Vari antipasti, pesce, piatti di riso e pasta e perfetto come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8 gradi C.

Analisi:

Alcol: 12,5 %

Acidità: 4,8 g/l

Zucchero residuo: 1,1 g/l

Biologico: Sì