



MORENA

Spumante Rosé

Lage des Weinguts: Reale di Volta Mantovana (Provinz Mantua)
Weinbaugbiet: Colli Mantovani Alto Mincio
Höhe: 80m. ü.d.M.
Ausrichtung: Nord-Ost
Boden: gut drainierter, mittlerer, kalkhaltiger Boden
morenischen Ursprungs
Trauben: 100% Pinot Nero
Anzahl der Rebstöcke pro Hektar: 5000
Ertrag pro Rebstock: 2,5 kg
Reberziehungssystem: guyot
Rebschnitt: von Hand
Weinlese: Ende August / Anfang September (maschinell)
Weinbereitung: Für diesen Rosé-Wein wird das Verfahren der
Cryomaceration eingesetzt: Die Trauben gären für 24 Stunden bei
einer kontrollierten Temperatur von 4 Grad. Dabei wird der Most
auf den Schalen umgewälzt, um auf diese Weise die zart rosa Farbe
zu extrahieren. Anschließend werden die Schalen vom Most
getrennt (unter Ausschluss von Sauerstoff) und es erfolgt eine
kontrollierte Gärung in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 18
Grad. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Tirage. Anschließend
Gärung in der Flasche (Méthode classique) für 12 Monate.
Ausbau und Reifung: 12 Monate in der Flasche und weitere 2
Monate nach dem Dégorgement
Alkoholgehalt: 12,50% vol.
Gesamtsäure: 7,10g/Liter
Ph: 3,10
Restzucker: 3,2g/Liter
Lagerfähigkeit: 18 Monate
Serviertemperatur: 4 Grad

Eigenschaften und Speisenbegleitung: in der Nase angenehm
und delikates, am Gaumen trocken, harmonisch, leicht bitter und
charakteristisch.

Dieser Wein passt zu Vorspeisen und delikaten Risotti, sowie zu
hellem Fleisch und Seefisch.

Flaschenform: Spumante-Flasche
Flaschengröße: 750 ml.
Verschluss: hochwertiger Naturkorken
Karton: 6 Flaschen (liegend)