

ROSATO "IL LAGHETTO" DOC

SKU: 10140



| | |
|------------------------------|---|
| Hinweis auf Allergene | enthält Sulfite |
| Land | Italien – Lombardei |
| Erzeuger | Mareno di Piave |
| Ort des Gutes | Delibori |
| Rebsorte | Corvina, Rondinella |
| Charakteristik | im Duft zarte Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und einem Hauch von roten Johannisbeeren, am Gaumen leicht und süffig, mit Noten von saftigen Beeren und einer feinen Würze, angenehm frischer Nachhall mit einem Hauch von Kräutern und einer lebendigen Säure |
| Gesamtsäure | 5,50 g/l |
| Restzucker | 7,50 g/l |
| Alkohol | 12,00 %Vol |
| Empfehlung | als Aperitif, zu gemischter Antipasti, hellen Fleischgerichten, Pasta und sommerlichen Salaten |



Langtext

Der Il Laghetto Rosato DOC wird nach der traditionellen Methode des Bardolino Chiaretto vinifiziert, wobei die Rebsorten Corvina und Rondinella im Mittelpunkt stehen. Die Weinberge rund um den Gardasee bieten mit ihren kalkhaltigen, moränischen Böden und dem milden Klima ideale Bedingungen für diese Trauben.

Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst, wobei eine kurze Maischestandzeit von wenigen Stunden entscheidend ist. Dieser Prozess verleiht dem Wein seine zarte Lachsrosa-Farbe, ohne zu viele Gerbstoffe aus den Schalen zu extrahieren.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks, um die fruchtigen Primäraromen bestmöglich zu bewahren. Dabei entfalten sich die typischen Noten von Himbeeren, Erdbeeren und roten Johannisbeeren, während die feine Würze der Rondinella-Traube die Aromatik ergänzt.

Nach der Gärung bleibt der Wein für kurze Zeit auf der Feinhefe, um seine Struktur und Geschmeidigkeit zu verfeinern. Anschließend wird er früh abgefüllt, um seine frische, fruchtbetonte Stilistik zu bewahren.