



ROVERÉ della LUNA  
CANTINA DAL 1919  
KELLEREI AICHHOLZ

## KAR.ARES

Vigneti delle Dolomiti  
IGT  
Vendemmia Tardiva  
/

**Vitigno:** 90% Gewurztraminer;  
10% Goldtraminer.

**Zona di produzione:** vigneti della  
zona "Winchel" nei pressi del paese  
di Roverè della Luna.

**Composizione del suolo:** terreno a  
scheletro prevalente, ciottoloso, di  
matrice calcarea.

**Resa per ettaro:** 25 hl/ha.

**Vinificazione:** la vendemmia è  
rigorosamente manuale.  
I grappoli vengono lasciati  
sovramaturare in pianta per circa  
30 giorni. Segue la pressatura  
e la sedimentazione naturale  
del mosto, quindi una lunga  
fermentazione a temperatura  
controllata (16-18° C) in barriques  
di acacia e rovere francese.

**Colore:** oro antico intenso.

**Profumo:** profumi di miele,  
spezie e macedonia di frutta  
tropicale.

**Sensazione gustativa:**  
delicatamente vellutato  
dona una calibrata dolcezza,  
interagendo perfettamente  
con la freschezza, rende il  
sorso facile ed elegante allo  
stesso tempo.

**Servizio :** 6/8° C.

**Invecchiamento:** 5-10 anni.



CANTINA  
KELLEREI  
R

R KAR.ARES