S. ANNA CILIEGIO

IGP Vigneti delle Dolomiti

Weinart Rotwein.

Rebsorte 90% Schiava 10% Lagrein.

Herkunft Aichholz.

Bodenbeschaffenheit Sandig, Schwemmland.

Weinherstellung Nach dem Abbeeren und einer kurzen Maischestandzeit werden die Trauben sanft gepresst. Der Most wird statisch kalt geklärt, gärt dann bei konstanten 18 °C und wird anschließend lange auf den Hefen ausschließlich in Edelstahltanks mit malolaktischer Gärung ausgebaut.

Bouquet Im Bouquet kommen der elegante Duft roter Früchte und deutliche Noten von Kirsche und Brombeeren zum Ausdruck.

Geschmack Seine Struktur zeichnet sich durch gut ausgeprägte Tannine aus, die diesem Wein seine Komplexität verleihen. Durch seinen charakteristischen zarten Geschmack bietet er ein raffiniertes Verkostungserlebnis. Um seine ganze Vielseitigkeit zum Ausdruck zu bringen, wird empfohlen, ihn frisch zu genießen.
Ein sehr ausgewogener Wein.

Serviertemperatur 12 - 14° C.



www.csrovere1919.it