



ROVERÉ della LUNA
CANTINA DAL 1919
KELLEREI AICHHOLZ

Sancta Anna

Vigneti delle Dolomiti
IGP

/

Vitigno: 100% Schiava.

Zona di produzione: vigneti situati sul conoide del paese di Roveré della Luna.

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

Resa per ettaro: 85 hl/ha.

Vinificazione: dopo la vendemmia, effettuata rigorosamente a mano, segue un breve periodo di macerazione a freddo e la pressatura soffice delle uve. Una volta avvenuta la sedimentazione naturale, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata (16-18° C) in serbatoi di acciaio inossidabile; la fase di affinamento sur lies non prevede fermentazione malolattica.

Colore: rosa tenue che ricorda la buccia di ciliegia.

Profumo: ricorda il ribes rosso ed il germoglio della rosa selvatica.

Sensazione gustativa: ha un sorso equilibrato e leggiadro che nel finale richiama ricordi di lampone

Servizio: 10/12° C.



CANTINA
KELLEREI
R

R TRADIZIONE