DE STEFANI
VENEZIA 1866

ROSÉ

Trauben: Raboso

De Stefani Rosé wird aus einheimischen Raboso-Trauben in einem Weinberg zwischen Adria und der Alpen gewonnen. Es duftet angenehm nach Heidelbeeren, Johannisbeeren, Walderdbeeren und Granatapfel. Am Gaumen ist es frisch, licht, zart saftig und mit einem anhaltenden Geschmack.

TECHNISCHE DATEN

PRODUKTBEZEICHNUNG: Rosé.
TRAUBENSORTEN: 100% Raboso.
ANBAUGEBIET: es wird in einem Weinberg zwischen der Adria und den Alpen hergestellt.
BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.
KLIMA: mildes Klima, selten Niederschläge und sommerliche Temperaturen, die eine ideale Voraussetzung für das Reifen der Trauben bieten.
DICHTE UND ART: 4.000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".
ALTER DER REBSTÖCKE: 2006.
WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.
LESE: Oktober, wenn die Trauben noch eine gute Säure und ein volles aromatisches Spektrum haben.
WEINBEREITUNG: Abbeeren und Auspressen, kurzes Einmaischen der Trauben, sanftes Pressen, kaltes Dekantieren des Mostes und Gärung unter kontrollierter Temperatur.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: elegant rosa Farbe, hat einen angenehmen Duft von Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Granatapfel. Am Gaumen ist es frisch, licht, zart saftig und mit einem anhaltenden Geschmack.
SERVIERTEMPERATUR: 6-8°C.
EMPFEHLUNG: ideal zu "italienischen Vorspeisen", Salaten, ersten Gängen, besonders zu Meeresfrüchten, rohen Schalentieren, gegrilltem Fisch und Ziegenkäse. Perfekt mit Pizza!
LAGERUNG: kühl und dunkel lagern; diesen Wein genießt man am besten, wenn er noch jung ist.
ALKOHOLGEHALT: 11-11,5% vol. (abhängig vom Jahrgang)
VERFÜGBARE GRÖSSE: 750 ml; 1,5 Lt.
750 ml FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.
GEWICHT VON 750 ml FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.
750 ml FLASCHEN PRO KARTON: 6.
KARTONS UND 750 ml FLASCHEN PRO PALETTE: 6x19 Kartons, d.h., 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.
GRÖSSE DES KARTONS (750 ml Flaschen) mm (L x B x H): 246x175x305.

DE STEFANI Azienda Agricola
Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it