

## ROSÉ 0.15

Millesimato Brut

Trauben: Raboso und Marzemino.

Rosé 0.15 Millesimato ist das Ergebnis einer neuen Weinbereitungsmethode, mit dem Abkühlen des Mostes auf 0°C und der nachfolgenden einzigen Gärung um 15°C. Das bewahrt und hebt die kostbaren und duftenden Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren her.

### TECHNISCHE DETAILS

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Rosé – Brut Millesimato.

**TRAUBENSORTEN:** 50% Raboso und 50% Marzemino. Der Marzemino gibt dem Wein intensiven Duft und Eleganz, während der Raboso ihm einen ausreichenden Säuregrad und eine leuchtende und intensive Farbe verleiht.

**ANBAUGEBIET:** die Marzemino-Trauben wachsen auf dem Besitz Colvendrame in Refrontolo in den Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene, während die Raboso-Trauben von den Lehmböden im Piave-Gebiet stammen.

**HÖHENLAGE:** 0-350 m.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** mittlere Dichte, mit einem guten Anteil an Lehm und Kalk auf beiden Besitzungen. Präsenz von Tuffstein auf dem Besitz Colvendrame, der dem Wein seine charakteristischen Merkmale verleiht.

**KLIMA:** mild, die Temperatur zwischen Tag und Nacht schwankt erheblich, eine ideale Voraussetzung, damit die Duftnuancen und die Aromen der Trauben erhalten bleiben.

**DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE:** 3.500-5.000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Cordone speronato und Guyot Methode".

**ALTER DER REBSTÖCKE:** 1987-2007.

**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:** Ende September für den Marzemino und Mitte Oktober für den Raboso.

**WEINBEREITUNG:** Abbeeren und Auspressen der Trauben, Abkühlen des Mostes auf 0°C und nachfolgende einzige Gärung um 15°C während der Schaumentwicklung.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** feine und anhaltende Perlage, intensives und leuchtendes Rosé, fruchtiger Duft mit ausgeprägten Anklängen an Himbeeren und Erdbeeren, Maraschino-Kirschen, Brombeeren, Waldfrüchten und blumig nach Veilchen riechend; harmonisch im Geschmack, mit mittlerem Körper und angenehmem Charakter.

**SERVIERTEMPERATUR:** 5-6°C.

**EMPFEHLUNG:** ideal als Aperitiv, zur gesamten Speisenfolge und immer richtig zum Anstoßen. Er ist auch eine optimale Basis für Cocktails.

**LAGERUNG:** kühl und dunkel lagern; diesen Wein genießt man am besten, wenn er noch jung ist.

**ALKOHOLGEHALT:** 11,5% vol.

**RESTZUCKER:** 10 mg/l.

**NENNVOLUMEN 1 FLASCHE:** 750 ml.

**FLASCHENGRÖSSE** mm (Durchmesser x Höhe): 100x270.

**GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON** Kg (Vollgut): 1,550 kg/Fl, 9,8 kg/Ka.

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE:** 7x14 Kartons, d.h. 98 Kartons pro Palette, d.h. 588 Flaschen.

**GRÖSSE DER KARTONS** (L x B x H) in mm: 308 x 210 x 280.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – Fax +39 0421 67836 – E-mail: [info@de-stefani.it](mailto:info@de-stefani.it) – [www.de-stefani.it](http://www.de-stefani.it)