

BASIC

ROSÉ BLACK PEAK

IGT 2021

VITIGNI: diverse varietà rosse

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

VINIFICAZIONE: Dalle uve di diverse varietà rosse viene estratto il mosto che fermenta in acciaio a bassa temperatura. Malolattica parzialmente svolta e lungo affinamento sui lieviti fini.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5%, acidità: 5,7 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 - 2 anni

DEGUSTAZIONE: Un vino, una montagna. Questo rosato è un omaggio al Corno Nero, la montagna gemella del Corno Bianco. Due montagne che ci accompagnano ogni giorno. Montagne che rappresentano l'origine di Erste+Neue.

ABBINAMENTI: Si accompagna bene ad antipasti robusti, ma anche al pesce e alle carni bianche. È un vino ideale da bersi in estate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C

Contiene solfiti

