

BASIC ROSÉ BLACK PEAK

IGT 2025

VITIGNI: diverse varietà rosse

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

VINIFICAZIONE: Dopo la diraspatura, si effettua una breve macerazione in pressa, seguita dalla pressatura e dalla successiva sedimentazione statica. La fermentazione e l'affinamento di tre mesi sulle fecce fini avvengono in acciaio.

DATI ANALITICI: alcol: 12,5 %, acidità: 5,9 g/l, zucch. res.: 3,5 g/l

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 2 – 3 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

