



GRADIS'CIUTTA

robert princic

SINEFINIS Rosé

Erzeuger:	Gradis'ciutta
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien / Slowenien Collio und Brda
Rebsorten:	70% Pinot Nero, 30% Ribolla Gialla
Boden:	Eozäner Mergel und Sandstein



Ausbau/Reife: Die Rechtzeitigkeit der Handlese garantiert Frische sowie den richtigen Zuckergehalt. Nach dem Entrappen und Pressen folgen 12-18 Stunden Mazeration bei 10 °C, um Farbe und Aroma des Pinot Noir zu extrahieren. Nach dem sanften Pressen der ganzen Trauben folgt unmittelbar die Abfüllung. Gärung bei kontrollierter Temperatur. Vor der Nachgärung in der Flasche reift der Wein auf Feinhefe. Mindestens 24 Monate Verfeinerung der Hefen.

Eigenschaften: Kupferrosa mit eleganter Perlage.
Typische Aromen von Pinot Noir, akzentuiert mit einem Hauch von Brotrinde.
Bouquet von roten Früchten und Zitrusfrüchten, elegant und anhaltend.
Serviertemperatur: 9 °C

Ideal zu: Aperitif, Sushi, rohem Thunfisch

Besonderheiten: Die Weinberge liegen in Italien und Slowenien, im Collio und Brda. Es handelt sich also um ein grenzüberschreitendes Projekt.