



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

ROSATO DEL VENETO IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



∞ ◆ **KLASSIFIKATION:**

Typische geografische Angabe (IGT).

∞ ◆ **REBSORTEN:**

Von der Region Venetien zugelassene und/oder empfohlene rote Rebsorten (hauptsächlich Merlot, Cabernet, Refosco und Raboso).

∞ ◆ **BÖDEN:**

Es stammt aus unterschiedlichen Geländearten, überwiegend flach (60–70 %) und teilweise vorhügelig.

∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:**

11,5% vol

∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:**

Region Venetien – Norditalien.

∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:**

Die saft gepressten und entrappten Trauben werden einer leichten Mazeration bei relativ niedriger Temperatur unterzogen. Nach 12–24 Stunden wird der Most von den Schalen getrennt und bei kontrollierter Temperatur sehr langsam vergoren.

∞ ◆ **SENSORIK:**

Die Farbe ist ein Rosé mittlerer Intensität mit lebhaften kirschroten Reflexen. Das Aroma ist ausgeprägt und anhaltend mit einer leichten Beerennote. Der Geschmack ist trocken, aber ausgewogen, auf einer weichen Basis. Der Abgang ist trocken und fruchtig.

∞ ◆ **ABFÜLLUNG:**

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:**

Geeignet für Vorspeisen, Fischgerichte, Meeresfrüchte und Käse, insbesondere frische. Hervorragend als Aperitif. Gekühlt bei 10–12 °C servieren.

∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:**

Villa-D'Adige-Palette - 125 Kartons (5 Lagen mit jeweils 25 Kartons) - Einheiten pro Palette: 750 - Abmessungen: 120 x 80 x 170 cm - Gesamtgewicht: 898 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com