



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 sanft 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. Der Duft ist zart, aber anhaltend, mit einem Hauch roter Früchte. Trockener, aber ausgewogener, weicher Geschmack.

∞ ◆ **ABFÜLLUNG:** _____

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:** _____

Geeignet für Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchtegerichte sowie Käse (insbesondere frische). Hervorragend als Aperitif. Gekühlt bei 10–12 °C servieren.

∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:** _____

Pallet Parolvini 1.5L - 64 Kartons (4 Lagen mit jeweils 16 Kartons) - Einheiten pro Palette: 384 - Abmessungen: 120 x 80 x 156 cm - Gesamtgewicht: 832 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