



*Parol Vini S.r.l.*

TECHNISCHES DATENBLATT

## ROTER PERLWEIN "RABOROSSO"

ROTER PERLWEIN.



### KLASSIFIKATION:

Roter Perlwein.

### REBSORTEN:

In Italien zugelassene und/oder empfohlene rote Rebsorten.

### BÖDEN:

Es kommt aus verschiedenen Geländearten: hauptsächlich flach, aber auch vorhügelig und hügelig.

### ALKOHOLGEHALT:

10% vol

### HERKUNFTSGEBIET:

Italien.

### HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Die entrappten Trauben werden sanft gepresst und mit den Schalen bei kontrollierter Temperatur und regelmäßigem Umpumpen vinifiziert. Ein Teil des Mostes wird in der Kälte süß gehalten und vor der Gärung im Autoklaven nach der Martinotti-Charmat-Methode mit dem Grundwein vermischt.

### SENSORIK:

Es hat eine schöne intensive rote Farbe mit violetten Reflexen. Der Schaum ist lebendig, der Geruch deutlich weinig. Das Aroma ist fruchtig, intensiv, mit einem Hauch von Veilchen und Beeren. Der Geschmack ist voll und frisch, ausgesprochen süß, herzhaft und harmonisch.

### ABFÜLLUNG:

Das Abfüllsystem arbeitet bei niedriger Temperatur (ca. 0 °C), in einer Druckumgebung und mit der sterilen Mikrofiltrationstechnik.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Junger und frischer Wein, vorzugsweise in den ersten 12 Monaten zu trinken. Diese süße Vision kann sowohl als Meditations- oder Begleitwein als auch zu Schinken und rotem Fleisch genossen werden. Bei einer Temperatur von 8–10 °C servieren.

### LOGISTIKDATEN:

Parolvini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

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

Tel. +39 0424 89022

E-mail: [info@parolvini.com](mailto:info@parolvini.com) • Website: [www.parolvini.com](http://www.parolvini.com)