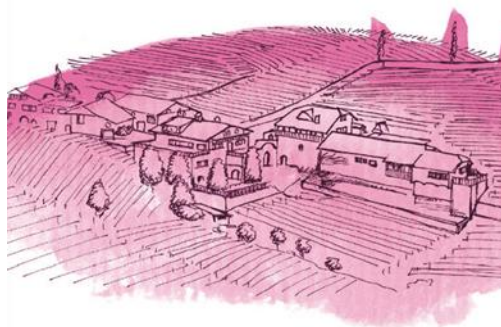




Eberle's® Vino rosato

Il vino rosato "Eberle's" è una composizione di due varietà autoctone a bacca rossa dell'Alto Adige: Schiava e Lagrein.



Varietà:	Schiava e Lagrein
Area di produzione:	vigneti con terreni morenici situati a S. Maddalena su 300 m s.l.m. con esposizione sud
Sistema di coltivazione:	pergola
Vinificazione:	Le uve Schiava e Lagrein vengono raccolte a settembre, diraspate e pressate. Il mosto fermenta in botte d'acciaio ad una temperatura di 20 °C. Una precoce filtrazione ed un imbottigliamento delicato mantengono la fruttuosità.
Caratteristiche:	Colore: rossa fino a colore salmone Sentore: lampone, fragola, ciliegia, note di violetta Sapore: fresco, acidità armonica, succoso e morbido, un vino rosato elegante
Potenziale d'invecchiamento:	2 a 3 anni
Temperatura di servizio:	7 a 10 °C
Abbinamento:	Aperitivo, antipasti, formaggio fresco, piatti di pesce, pesce affumicato, carne bianca, pasta