

PERLWEINE



AI GALLI

MERLOT ROSÈ  
VENETO

Indicazione Geografica Tipica  
FRIZZANTE

**WEINTYP:** Rosé-Perlwein

**REBSORTE:** Merlot 100%

**ANBAUGEBIET:** Pramaggiore, eigene Weinberge

**LAGE:** 25-40 m ü. d. M.

**ART DES TERROIRS:** Mittlere Dichte, tonhaltig

**SCHAUMWEINBEREITUNG:** Méthode Charmat

**VINIFIKATION:** Die Merlot-Trauben werden einer leichten Mazeration auf den Schalen für eine Dauer von 12-24 Stunden unterzogen, anschließend wird die Gärung in Edelstahltanks 10 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C vervollständigt. Der erhaltene Wein wird gemeinsam mit aktiven Hefen in einen Druckkessel gefüllt und so lange vergoren, bis der gewünschte Druck erreicht ist. Um die Gärung zu stoppen, wird die Temperatur des Weins auf -4 °C gesenkt.

**CHARAKTERISIERUNG:** Rosé-Wein mit fruchtigem, sehr weinigem Duft. Harmonischer Geschmack, prickelnd und spritzig.

**GENUSSEMPFEHLUNG:** Aperitifwein, passt gut zu Nudelsalaten, Fischsuppen, hellem Fleisch und Pizza.

**ALKOHOLGEHALT:** 11.0% Vol.

**TRINKTEMPERATUR:** 8-10 °C

**LAGERUNG:** 1/2 Jahre

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6

**FORMAT (CL):** 75



AI GALLI