



Saignée Spumante Rosato

Traditionelle Methode der Flaschengärung, aus Merlot- und Cabernet Sauvignon-Trauben von den Hügeln des Monte della Guardia im Süden des Gardasees

„Saignée“ steht für „Saftgärung“ (eine Methode zur Bereitung von Rosé-Weinen), aber für uns bedeutet es „heißblütig und leidenschaftlich“

Der Strauß im Flaschen-Etikett soll unseren bescheidenen Stolz auf einen langen und erfolgreichen Weg in der Weinherstellung von Azienda Agricola Ca' Lojera darstellen

Technische Eigenschaften

Rebsorten: Merlot und Cabernet Sauvignon 90%, „Winemaker prestige“ 10% - 8g/l

Anbauort: Moränische Hügel im Süden des Gardasees

Anzahl der Reben pro Weinberg: 3200

Fermentation: traditionelle Flaschengärung

Boden: hügelig, steinig und sonnig

Reifung: Flaschen-Abfüllung im Frühjahr 2017, Dégorgement 15.11.2017

Serviertemperatur: 6 Grad

Passt zu: Seefisch, Thunfisch-Carpaccio, Sushi und Tartar, Erdbeer-, Kirsch- und Himbeertarte, empfehlenswert auch als Aperitiv

