



## ROSATO Monte della Guardia

**HÖHENLAGE:** 113 m ü. M.

**ORIENTIERUNG:** Nord-Süd

**ERTRAG / HA:** 100 Doppelzentner

**REBALTER:** 20 Jahre

**LESE:** Handlese Mitte September

**VINIFIKATION UND AUSBAU:** Die Trauben mazerieren 4–6 Stunden in der Presse, gefolgt von einer sanften Pressung. Die Gärung des Mostes erfolgt im Edelstahltank für 10–15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 15–18 °C, mit Klärung durch natürliche Sedimentation und einem Ausbau auf der Feinhefe von mindestens vier Monaten.

**VERKOSTUNGSNOTIZ:** Ein Rosé, der mit seinem zurückhaltenden, zugleich selbstbewussten Charakter begeistert – frisch, zart und präzise. In der Nase florale Noten und Aromen roter Früchte. Am Gaumen aromatisch, frisch und würzig, mit belebender Säure. Sein weicher, zugänglicher Stil lädt mühelos zum nächsten Glas ein und vermittelt unbeschwerte Genussfreude.

**GENUSSHÖHEPUNKT:** 2 Jahre nach der Abfüllung

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Ideal für gesellige Aperitifs sowie für Fisch- und Fleischgerichte beim Abendessen

Az. Agr. CA' LOJERA  
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione