

VERNATSCH ROSÉ IGT  
MITTERBERG 2021

# Rosé Carina



*Die Trauben für unseren Rosé stammen aus der Lage Knott in Marling. Sie ist auf 320 m Meereshöhe nach Osten ausgerichtet und hat eine Hangneigung von ca. 40%. Die Vernatschreben wurden im Jahr 2001 gepflanzt und haben ein stark verzweigtes Wurzelnetz, das tief in die mittelschweren mineralhaltigen Schieferböden wächst.*



Sorte: Vernatsch



Ertrag: 90 hl/ha



Trinkreife: 1- 3 Jahre



Alkohol: 12 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 10°C



Ausbau: Stahltank



Speiseempfehlung: Aperitif, Finger Food, leichte Sommergerichte, Südtiroler Marende



Säure: 5,5 g/l  
Residual sugar: 2 g/l

## VERKOSTUNGSNOTIZ

Fruchtige frische Aromen, geprägt von Kirsch, Himbeere und ein zarter Hauch von reifer Erdbeere. Die Farbe leuchtet hellrosa wie die Rose „Carina“.

## AUSBAU

Durch die kurze Maischestandzeit auf der Presse erhält unser Rosé seine typisch leichte Farbe. Die nachfolgende Gärung im Stahltank erfolgt bei ca. 16-18°C. Im Anschluss lagert der Jungwein für 7 Monate auf der Feinhefe.