

contrada palui

böora ròsat – Rosato Verona IGT / 2022

Rebsorten

Corvina, Corvinone, Rondinella (hauptsächlich)

Kenndaten Weinberg

Meereshöhe: ca. 500 m

Ausrichtung: Süd/Süd-West auf dem Kamm eines Hügels

Bodenbeschaffenheit: Lehmige kalkhaltige Erde, reich an

Feuerstein- und schwarzen Basalt-Blöcken

Erziehung: Spalier mit Guyot-Rebschnitt

Pflanzdichte: ca. 4.400 Reben/ha

Produktion/ha: ca. 8.000kg

Biologisch zertifizierte Bewirtschaftung 

Analytische Werte

Alkoholgradation: 13.0% vol.

Restzucker: 0,6 g/l

Gesamt-Extrakt: 21,4 g/l

Flüchtige Säure: 0,22 g/l

Gesamtschwefel: 95 mg/l



Weinbereitung

Bei der Handlese der Trauben, dem Transport in den Keller und dem sanften Entrappen ohne Quetschung kommt Trockeneis zum Einsatz, um die Temperatur der Beeren sehr niedrig zu halten. Diese verhindert eine Oxidierung der Farbe und der aromatischen Stoffe. Die Beeren mazerieren sodann in der Presse für ein paar Stunden und werden dabei weiterhin mit Trockeneis kühl gehalten. Die darauffolgende Pressung erfolgt sehr sanft, um nur die besten aromatischen Komponenten aus den Schalen zu holen. Die Gärung findet unter kontrolliert niedrigen Temperaturen statt, wodurch der Wein eine sehr fruchtige, floreale und frische Aromatik erhält. Danach reift *böora ròsat* zirka 5 Monate in weißen Ton-Amphoren mit zwei täglichen Batonnage für ca. 3-4 Wochen.

Verkostungsnotizen

Das Bouquet erinnert an weiße Pfirsiche, Stachelbeeren, reife pinke Grapefruits sowie Holunderblüten. Hinzu kommen balsamische Noten von Kardamom und Pfefferminze. Im Mund präsentiert sich *böora ròsat* sehr frisch und fruchtig mit einem saftigen, mineralischen Finale.