



STEFHLHOF

GEORG ANDERGASSEN



Rosé

IGT

Sorte: Schiava

Vigneto: Prutznai

Suolo: Suolo calcareo argilloso con elevata presenza di scheletro, leggera pendenza con esposizione a sud-est.

Lavorazione e vinificazione: Una rivisitazione della Schiava tradizionale: svinatura dopo 48 ore e affinamento in acciaio inox.

Caratteristiche sensoriali: Vino elegante, profumo di fragole e violetta, vivaci aromi di frutti e fiori appena raccolti.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo e per accompagnare insalate leggere, pastasciutte e piatti leggeri della cucina mediterranea.

Annata: 2020

Temperatura di servizio:
10 – 13° C

Resa: 85 hl/ha

Grado alcolico: 13% Vol

Invecchiamento: 3 – 6 anni

Vendemmia: Fine settembre

Acidità: 5,0 g/l

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Superficie di produzione:
8.000 mq

Sistema di allevamento:
Pergola

Quantità prodotte:
2.500 bottiglie