



# STEFLHOF

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:** 2019

**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