

FIRSI

VINO ROSÉ



VITIGNO:
SCHIAVA + 2% LAGREIN

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:
PERGOLA

TERRENO:
SABBIA SU PORFIDO

VENDEMMIA:
FINE SETTEMBRE/INIZIO
OTTOBRE

VINIFICAZIONE:
FERMENTAZIONE E INVECCHIAMENTO
IN ACCIAIO

DATI ANALITICI:
GRADAZIONE ALCOOLICA: 12,5 %VOL*
ACIDITÀ: 6,4 G/L*
ZUCCHERI RESIDUI: 4,0 G/L*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-12 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
VINO INDICATO COME APERITIVO, DA ABBINARE
AD ANTIPASTI NON PICCANTI, CONSIGLIATO DA
GUSTARE INSIEME AL PARMIGIANO. IDEALE
CON PESCE ALLA
GRIGLIA E FORMAGGIO
MORBIDO

* I DATI ANALITICI POSSONO
VARIARE LEGGERMENTE
SECONDO L'ANNATA

ERZEUGERABFÜLLUNG/IMBOTTIGLIATO DA:
MARTIN SPORNBERGER
UNTERMAGDALENA/S. MADDALENA DI SOTTO 30
BOZEN/BOLZANO - ITALIEN/ITALIA

PRODUCT OF ITALY
CONTIENE SOLFITI/ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULPHITES

WWW.KANDLERHOF.IT



KANDLERHOF