



CANTINA SAN GIORGIO *Monferrato*



MONFERRATO DOC CHIARETTO

Dieser Roséwein wurde lange Zeit ungerechtfertigt untergeschätzt. Nur in den letzten Jahren hat er die richtige Stellung am Innen- und Außenhandel gewonnen: Wiederentdeckung der Roséweintradition und fühlbare Qualität.

Rebsorten

Barbera.

Boden

Tendenziell tonhaltiges Mischboden.

Anbaugebiet

Treville und Vignale Monferrato.

Lesezeit

Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation

Weiche Pressung, Maischung ohne den Schalen, um die Farbe zu schützen. Vinifikation mit kontrollierter Temperatur um 18°-20°C, um die intensiven Düfte unberührt zu halten.

Sinnesanalyse

Roséfarbe, in helles Rot übergehend. Als Duft ist er frisch, fein und gefällig weinartig, mit blumigen Noten an Rose: Ein auserlesenes Geschmack und angenehm spritzig.

Passende Gerichte

Sehr gut als Aperitif und mit leichten Gerichten. Sehr gut auch mit Fischgerichten und hellem Fleisch.

Diensttemperatur

10 / 12 °C.