



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Le Fornaci Rosé

ROSÉ WEIN

Ein exklusiver Wein, der das Gebiet vom Gardasee mit seinen Reben, Aromen und Geschmäckern feiert. Le Fornaci Rosé ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auslese von Turbiana, der "Königin" unter den Rebsorten der Region Lugana, und Rondinella, einer heimischen Varietät aus dem Valpolicella.



WEINBESCHREIBUNG

Zart rosa in der Farbe, mit reichhaltigem Bouquet: duftend und fein, mit Aromen von rosa Grapefruit, Pfirsichblüte, Mandarinenschale, unterlegt von mineralischen Noten. Im Mund wunderbar frisch, elegant und fein mit einer lebendigen Säure, die an Zitruschalen erinnert. Anhaltender und harmonischer Abklang.

REBSORTEN

Turbiana 90%, Rondinella 10%

ANBAUGEBIET

Turbiana aus der Tenuta Le Fornaci in Sirmione, gelegen an der südlichen Küste des Gardasees, und Rondinella aus einem Rebgarten in Peschiera del Garda.

www.tommasi.com

WEINHERSTELLUNG und VERFEINERUNG

Selektion und Ernte der besten Trauben der Sorten Turbiana und Rondinella. Beide gelangen separat zur Mazeration. Die Trauben werden auf unterschiedliche Weise zwei Stunden lang gepresst. Dann folgt die Montage der beiden Moste, nach der Übertragung wird mit ausgewählten Hefen beimpft. Die alkoholische Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 15 und 18 °C; abschließend wird der Wein während vier Monaten in Edelfrost verfeinert.

ALKOHOLGEHALT

12,5%

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

PASSEND ZU

Ideal als Aperitif und in Kombination mit erlesenen Vorspeisen. Darüber hinaus passt er sehr gut zu Fischgerichten und zur orientalischen Küche. Perfekt, um Pizza zu begleiten; seine Vielseitigkeit macht ihn zu einem Wein für alle Jahreszeiten.

FLASCHENGRÖSSE

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES