



Rosé Cuvée

NALS MARGREID
— 1932 —

Merlot, Pinot Noir e Lagrein

TRADITION

Vitigni

Merlot, Pinot Noir, Lagrein

Denominazione di origine

IGT - Dolomiti

Altitudine

280 - 400 m s. l.m.

Terreno

I 3 vitigni crescono in parte su profondi terreni di ghiaia calcarea con un'elevata percentuale di humus, in parte su terreni alluvionali di origine fluviale, sabbiosi e pervasi da porfido.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, in seguito a una breve macerazione prefermentativa, il mosto pressato fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore

Rosa cerasuolo intenso, di eccellente spessore

Al naso

Naso di sottobosco, fragolina, ciliegia, una nota ammandorlata in chiusura

Al palato

Fresco, intenso, di giusta acidità e finale con ritorno della nota ammandorlata

Cibi consigliati

antipasto freddo di pesce, polpettine di alici

Temperatura di servizio

10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%