

VERNATSCH ROSÉ IGT  
MITTERBERG 2025

# Rosé Carina



*Le uve per il nostro Rosé provengono dal vigneto Knott di Marlengo. Questo vigneto si trova a 320 m sul livello del mare e si affaccia ad est con una pendenza di circa il 40%. Le viti di Vernatsch sono state piantate nel 2001 e hanno una rete radicale fortemente ramificata che cresce in profondità nei terreni di ardesia medio-pesanti ricchi di minerali.*



Vitigni: Vernatsch



Resa: 90 hl/ha



Maturità: 1 – 3 anni



Alcool: 12,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 10°C



Affinamento: vasche d'acciaio



Consigliato con: aperitivo, finger food, piatti estivi leggeri, "Marende" altoatesine.



Acidità: 5,5 g/l  
Zucchero residuo: 1,5 g/l

## NOTA DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta fresco e fruttato, con sentori di ciliegia, lampone e una delicata nota di fragoline di bosco. Il colore è un brillante rosa salmone, che richiama il fiore da cui il vino prende il nome.

## VINIFICAZIONE

Una breve macerazione pellicolare in pressa conferisce al nostro rosé il suo caratteristico colore tenue. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a una temperatura controllata di 16–18 °C, seguita da un affinamento sui lieviti fini per 7 mesi.