



FAMIGLIA
BORON

Azienda Agricola F.lli Boron s.s. Società Agricola
Viale Vittoria, 6 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – I
tel - fax +39 0422 864020
www.boronvini.com – info@boronvini.com



Rosè Boron

TRAUBEN:	70% Malbech, 30% Merlot
BENENNUNG:	IGP Veneto
PROVENIENZ:	Annone Veneto
ANBAUSYSTEM	Doppel-Sylvoz auf den Kopf gestellt
DICHTE DES WEINBERGES:	3100 Pflanzen pro Hektar
DURCHSCHNITTSRENDI TE:	120 uva Q.li/Ha.
WEINLESE	Mitte September
WEINBEREITUNG:	Der Wein wird nach einer zweitägigen Mazeration bei kontrollierter Temperatur (18 ° C) dekantiert. Nach der Gärung, in Edelstahl mit ausgewählten Hefen und bei kontrollierten Temperaturen, wird es ein zweites Mal mit der "Charmat-Methode" vergoren
ALKOHOLGEHALT:	11.50 % vol.
TRINKTEMPERATUR:	8-10°C
RESTZUCKERGEHALT:	16.00 g/l
GESAMTSAEUREGEHALT:	6.20 g/l
SPUMA-HALT IM AUTOKLAVEN:	30 Tage

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: Intensives Rosa, elegante anhaltende Perlage.

BOUQUET: Besonders und zart, mit einem Hauch von Rose, Erdbeere, Orange, Kirsche und Himbeere.

GESCHMACK: Eine gute Balance von Säure / Zucker, trocken, erinnert an Erdbeere mit Noten von grünem Apfel und Beeren.

SERVIERVORSCHLÄGE: Aperitif, ausgezeichnet zu Fischgerichten, leichten Vorspeisen, traditionellen italienischen Wurstwaren und Aufschnitt, auch besonders aromatisiert