



M A U R I G I

Rosso Rosé



Toscana IGT Rosé	aus Weintrauben des Landgutes von Castello di Torre a Decima produziert
Weintrauben	100% Sangiovese in „blanc de noir“ vinifiziert
Rostfreies Stahlfass	
Alkoholgehalt	12.5
Herkunft der Weintrauben	Weinbaugebiet Vignone
Bodenart	Boden mit mittlerer Korngröße und hohem Skelettgehalt
Lage	Süd, Südost, Ost-West
Höhe ü. d. M.	zwischen 200 und 250 Metern
Pflanzjahr	2002
Reben je Hektar	4800
Ernteperiode	Oktober
Gärung	im rostfreien Stahlfass
Barrique-Reifung	keine
Flaschenreifung	6 Monate
Verkostungsanmerkungen	Feines Bouquet, intensiver Blumenduft, ein für die Burgunder Rosé-Weine typischer, guter Rosé mit angemessenem Säuregehalt, lang anhaltend und langer Abgang
Gastronomische Kombinationen	Nicht nur zum Fisch, zu hellem Fleisch, zu frischem Käse, zu Krebs- oder Schalentieren, sondern auch zum Risotto vom Fisch, zum leichten, roten Fleisch, sowie zum Carpaccio.



M A U R I G I

MAURIGI CASTELLO DI TORRE A DECIMA
50060 - MOLINO DEL PIANO - FIRENZE
TEL.: 055/8317804 - FAX: 055/8317288
TORREADECIMA@MAURIGI.IT
WWW.MAURIGI.IT

MAURIGI DISTRIBUZIONE S.R.L.:
VIA PERSICETANA VECCHIA, 26 - 40132 BOLOGNA
TEL.: 051/405905 - FAX: 051/4144042
E-MAIL: INFO@MAURIGI.IT
WWW.MAURIGI.IT