



Le Morandine

Wein: Reizvoller Rosatafelwein.

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese

Farbe: Zartes rosa.

Duft: elegant und kompliziert, blumig mit Fruchtnote.

Geschmack: frisch mit ausgeglichenem Säuregehalt, fein und mitreißend

Servieren: 10-12° C zu leichten Speisen, mit Sushi, perfekt für besondere Gelegenheiten.

Weinbereitung: 12 Stunden Einweichung mit Kontakt zur Haut, Gärung mit geregelter Temperatur.

Ablagerung: 6 Monate im Stahlfass und mindestens zwei Monate in der Flasche.

Weinbau: Guyot

Durchschnittsproduktion: 9 Tonnen/Hektar

Alkoholgrad: 13 % Vol.

Säuregehalt: 5,8 g/l