

# BRUT ROSÉ

**Provenienza:** 70% uve Pinot Noir coltivate biologicamente e 30% uve Sauvignier Gris biologiche. Entrambi i vigneti sono stati piantati nel 2012 e crescono a 500 m sul livello del mare sotto il monte Mendola. La combinazione unica di clima alpino e mediterraneo conferisce a queste uve caratteristiche speciali.

**Crescita:** forte e abbastanza eretta.

**Resa:** Per tralcio 2-3 grappoli di media grandezza con acini di media grandezza. Per ottenere la migliore qualità del vino il carico di uva per vite varia tra 1,5 e 1,8 kg.

**Vendemmia:** Prima settimana di settembre.

**Vino:** al naso aromi complessi di lamponi e fragole con vibrante acidità. Al palato concentrato e minerale. Un forte corpo armonico che chiude in un lungo finale. Ottimo aperitivo frizzante.

**Temperatura di servizio:** 6-8° C



LIESELEHOF



**Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:** BIKO IT BIO 001 BZ

**Weingut Lieselehof** - Kardatscherweg 6, Kaltern am See  
Tel +39 329 9011593 - [info@lieselehof.com](mailto:info@lieselehof.com) - [www.lieselehof.com](http://www.lieselehof.com)