

# ROSÈ FORGET ME NOT

**ORIGINE:** 60% Sauvignier gris è il risultato di duecento anni di incroci, eseguiti da una decina di istituti agrari e università in Europa. I genitori sono Seyval x Zähringer. Fa parte della famiglia dei Piwi. Sono vitigni resistenti alle malattie fungine, in anni normali non deve essere trattati. Il 40% è Pino nero.

**SVILUPPO:**

forte e verticale sia per il Sauvignier gris e il Pinot nero

**RENDIMENTO:** Per migliorare la qualità del vino, il carico della vite non deve superare 1,8 kg per il Sauvignier gris e 1,5 kg a pianta per il Pinot nero. Con questa resa riusciamo a produrre un vino di qualità eccezionale.

**MATURAZIONE:** Il Sauvignier gris matura una settimana dopo il Pinot nero, il Pinot matura con lo Chardonnay.

**ZUCCHERO:**

sia per il Pinot nero e lo Sauvignier gris 18° - 19° Babo

**VINO:** il bouquet è dolce e fruttato con aromi di ciliegia e fragola, lamponi e mirtilli rossi. Nel palato l'elegante freschezza e morbidezza camminano di pari passo.

**ABBINAMENTI:** Giovane e dinamico, fruttato, perfetto per aperitivo, la pizza, ottimo con antipasti di pesce, con piatti ricchi ma delicati come i risotti, con alcuni salumi, con le carni bianche, i piatti di verdure ma anche i dolci con la frutta.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°  
(nella stagione fredda anche 12°)

**INVECCHIAMENTO:** fino a 5 anni

**Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:**  
Bio Garantie Srl IT-BIO-001-BZ

**Weingut Lieselehof** - Kardatscherweg 6, Kaltern am See  
Tel +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com



LIESELEHOF

