

# LIESELEHOF ROSÉ

**ORIGINE:** 80% Pino nero, 20% Sauvignier gris è il risultato di 200 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 trattato.

**SVILUPPO:** forte e verticale

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

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

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

**METODO LIESELEHOF:** ancestrale con sboccatura. Nessun'aggiunta di zucchero di canna o barbabietola. 24 mesi sui lieviti.

**VINO/SPUMANTE:** il bouquet è dolce e fruttato con bollicine meravigliosamente eleganti. Aromi di fragola e lampone. Nel palato all'elegante freschezza si aggiungono i biscotti alla crema.

**ABBINAMENTI:** elegante e dinamico, fruttato, perfetto per aperitivo, tempura, formaggi cremosi e sushi. Lo consigliamo con una cucina di pesce ricca, come un'orata al sale con pomodorini o un ceviche, ma anche un Club Sandwich e, alzando leggermente la temperatura di servizio con un dessert ai frutti di bosco.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°  
(nella stagione fredda anche 10°)

**INVECCHIAMENTO:** fino a 15 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

