

## Vino Rosato "Gadan"



**Rebsorte:** Rote Rebsorten  
**Domain:** Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele  
**Art des Bodens:** Kalkhaltig  
**Dichte der Bepflanzung:** 4000 Reben / ha  
**Alter der Reben:** 15/20 Jahre  
**Ertrag:** rund 2,3 kg / Stock  
**Features:** 12,5% Alkohol enthält SO2

**Kulturmethode:** Guyot

**Rebsorte Eigenschaften:** die Trauben haben eine konische Form, die dunkelblauen Beeren hängen lose. Das im Sommer grün-bronzene Blattwerk nimmt an rot-orangene Farben im Herbst an, so dass sie sich deutlich von anderen Feldfrüchten abzeichnen. Unter den roten Sorten wird diese Sorte als Erstes geerntet (Ende September).

**Ausbau:** Sanfte Pressung der Trauben mit einem pneumatischen Presse, alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (16/18 ° C) für 15 Tage (aber auf den Schalen nur für 2 Stunden), Batonnage für 3 Wochen

**Die Farbe:** Blasses Rot mit rubinroten Reflexen.

**Der Geruch:** leicht fruchtig.

**Der Geschmack:** trocken, zart und frisch.

**Serviervorschläge:** Vorspeisen, Suppen, gekochtes Fleisch und weißem Fleisch.  
Serviert bei 15 bis 16 ° C

**Reifekapazität:** 2 Jahre.

**Gesamtsäuregehalt:** 5,50 g / l

**Restzucker:** <5,0 g / l