



**H·LENTSCH**  
WEINGUT-TENUTA



### Abbinamenti

Vino da aperitivo molto piacevole, fresco e vivace. Si adatta bene con antipasti speziati, zuppe di pesce (bouillabaisse), piatti di verdure e pollame.

### Bicchiere

Bordeaux

### Temperatura di servizio

8-10°C

## Rosato

IGT 2022

750 ml

Colore rosso fragola chiaro luminoso. Si mostra al naso con note di lampone, fragola e frutti di bosco dolci. Al palato chiaro e fragrante, armonico con una fresca acidità, equilibrato, gusto fruttato con un morbido finale. Un ottimo vino estivo dal gusto molto gradevole.

### Scheda tecnica

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Annata                       | 2022  |
| Vitigno                      | Lagrein-Merlot-Cabernet                               |
| Zona di produzione           | Bassa Atesina   |
| Altitudine                   | 320-350 m   |
| Caratteristiche del terreno  | terreni alluvionali medio-leggeri<br>su porfido rosso |
| Clima                        | continentale  |
| Esposizione                  | Ovest   |
| Forma di allevamento         | Guyot a fili di ferro                                 |
| Vendemmia                    | Inizio settembre                                      |
| Vinificazione                | Fusto di acciaio                                      |
| Temperatura di fermentazione | 17-20°C   |
| Affinamento in acciaio inox  | 6 mesi sui lieviti fini                               |
| Affinamento in bottiglia     | 2 mesi  |

### Dati analitici

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Gradazione alcolica              | 13,0% Vol. |
| Acidità totale                   | 5,90 g/l   |
| Residuo zuccherino               | 2,50 g/l   |
| Estratto secco privo di zuccheri | 21,50 g/l  |