

Lamorosa 2025

Vernatsch
(Schiava) Rosato

Consiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 8 – 10 °C
- Abbinamenti: Ottimo con salumi tipici, antipasti freddi, pesci d'acqua dolce, cucina estiva creativa e piatti vegetariani.



Caratteristiche:

Un rosato affascinante ed elegante che racchiude la leggerezza mediterranea. L'LAMOROSA conquista con il suo rosa delicato e la sua fruttata vivacità. Un vino che colpisce per la sua notevole succosità e freschezza – il compagno ideale per momenti conviviali e la cucina estiva più spensierata.

Terroir & Resa:

Zone sul Lago di Caldaro (circa 250 m s.l.m.) | Terreni calcarei e argillosi | 80–100 q/ha | Pergola tradizionale.

Vinificazione:

Raccolta manuale a inizio settembre | Fermentazione controllata in acciaio | Affinamento sulle fecce fini in acciaio per 4–6 mesi.

Note sensoriali:

Rosa delicato. Profumi fruttati di fragoline di bosco, ciliegie fresche e lamponi, arricchiti da note di rosa e mandorla. Al palato fresco, succoso e armonioso.