



Andreas Keller



Andreas Keller - Extra Dry Rosè

Extra Dry

TERRENO:

Medio impasto con marna calcarea e gesso, sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice a 0.8 bar.

Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol.

COLORE:

Rosè leggero.

OLFATTO:

Intenso e floreale, fine ed elegante.

GUSTO:

Equilibrato, piacevolmente fresco e morbido.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Eccellente come aperitivo, ma anche con insalate, pesce e carni bianche.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Paella - Spagna

Frikadelle - Germania

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°C