

Le Marognole



Rosato Veronese IGT "el Marascar"

Typ: Rosato Veronese IGT "el Marascar"

Traubenmischung: Corvina (80%), Rondinella (20%).

Herkunft: Die Trauben kommen aus unseren eigenen Weinbergen, gelegen im Örtchen Marano di Valpolicella, Ortsteil Marognole, inmitten des klassischen Valpolicella, und wachsen auf Kalk- und Tuffsteinböden.

Weinherstellung: Für die Produktion werden die typischen Valpolicella Trauben verwendet.

Nach 6 Stunden Einweichzeit in der Schale wird der Wein vom Trester getrennt und unter strenger Temperaturkontrolle gegoren.

Reifung: in Edelstahl Tanks.

Haltbarkeit in der Flasche: 1-1,5 Jahre.

Charakteristika: Ein junger, wohlriechender Rosè-Wein, mit dem Aroma frischer Früchte, insbesondere der **Marasca** Kirsche.

Seine natürliche Frische erhält der Wein durch die bewusst erhaltene Säure. Dadurch entsteht ein lebhafter, duftender Wein, den man sowohl im Gaumen als auch in der Nase spürt. Munter und fein im Geschmack.

Passt zu: Ideal als Aperitivo, als Begleitung einer Vorspeise oder leichter Pasta und Reis Gerichte. Ideal auch zu Geflügel und Fisch, gegrillt oder gegart.

Servieren bei einer Temperatur von: 10°-12° C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)
Cell. 349-2569347 - Fax: +39 045 7755114
info@lemarognole.it www.lemarognole.it
Part. IVA 03379350238