



## TENUTA DI CART

### ROSE MARI Schaumwein Rosé Extra Dry

#### Trauben

Pinot Nero in Reinkultur

#### Anbaugebiet

Venetien, Hügel am Fuße der Dolomiten von Belluno.

Der Boden besteht überwiegend aus mit Lehm vermischtem Sandstein, der reich an grobkörnigem Skelett kalkhaltig-dolomitischer Natur ist. Alpenklima mit täglichen Temperaturschwankungen. Reichliche Niederschläge und konstante Belüftung.

#### Weinberg

Höhenlage	400 m ü.d.M.
Ausrichtung	Nord/Süd
Erziehungstechnik	Guyot
Anpflanzungsdichte	4.000 Rebstücke pro Hektar
Weinlese	In den ersten zehn Septembertagen

#### Herstellungsverfahren

Rosé-Vinifikation. Sanfte Pressung roter Trauben ohne Maischestandzeit auf den Schalen. Schaumbildung im Autoklaven nach der Methode Martinotti-Charmat für 120/150 Tage.

#### Verkostungsnotizen

Korallenrosa Farbe. Feine und anhaltende Perlage. Elegantes Bouquet mit fruchtigen Noten von Brombeeren, Johannisbeeren und Walderdbeeren. Am Gaumen ist er delikater und überzeugend zugleich, frisch und spritzig.

Hervorragend als Aperitif und als Begleiter von Fischgerichten. Bei einer Temperatur von 5-7°C servieren.

#### Technische Details

Restzucker	11 g/l
Säuregehalt	7 g/l
Schwefeldioxyd	80-95 mg/l
Alkoholgehalt	12% vol
Druck	5 bar

