

Rielinger

Rosato

2022



La grafica sull'etichetta visualizza il tempo dell'annata, per dimostrare l'effetto significativo del tempo sul vino.

Viti e uva:

Il Rosè Rielinger è stato vinificato dalla varietà Zweigelt. Lo Zweigelt è stato incrociato in Austria dal signor Zweigelt negli anni Venti. Poiché la varietà è ancora relativamente giovane, non è ancora certificata come vino DOC. Lo Zweigelt è diffuso in Alto Adige nelle valli Venosta e Isarco da 25 anni. Lo Zweigelt prospera su viti di 10-20 anni. I grandi grappoli hanno acini piccoli, dalla buccia spessa e a bacca molto stretta.

Terreno e provenienza:

Il Rielinger ha piantato 0,3 ettari di Zweigelt a 700 müdM. Sul ripido pendio meridionale ai piedi del Renon, con terreni morenici profondi composti da terriccio sabbioso e terriccio della placca porfirica di Bolzano, prosperano vini fruttati e minerali. Il clima di questo versante è molto favorevole allo Zweigelt. Ha un inizio di maturazione molto precoce e un lungo periodo di maturazione; in questo modo può sfruttare al meglio le grandi differenze di temperatura tra giorno e notte in autunno.

Vinificazione e filosofia:

Il nostro obiettivo era quello di produrre un vino che non fosse necessariamente tipico della varietà, ma che riflettesse comunque il terroir in cui era coltivato. Le uve sono state pigiate direttamente, la fermentazione spontanea è avvenuta e il vino è stato affinato in vasche d'acciaio. Il mosto ha svolto la fermentazione malolattica.

Descrizione e consigli:

Il Rosè ha un colore salmone ed è un vino potente e corposo. Il suo aroma ricorda la fragola, i frutti di bosco e la ciliegia. È un ottimo aperitivo. Temperatura di servizio 8°C.

Dati tecnici:

Alcol	12 % vol.	SO ² tot.	38 mg/l
Acidità	5,7 g/l	Imbottigliamento	Giugno 2023
Zuccheri residui	0,6 g/l		

Famiglia Messner

Tenuta Rielinger
Siffianer Leitach 7 - 39054 Renon
+39 345 5927302

info@rielinger.it \ www.rielinger.it