



La Rugiada I.G.T.

<i>Anbauebiet:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Traubensorte:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>12 % vol.</i>

<i>Lagerfähigkeit:</i>	<i>5 Jahre</i>
<i>Trinktemperatur:</i>	<i>8 - 10° C</i>

<i>Zona di coltivazione:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>12 % vol.</i>

<i>Capacità di conservazione:</i>	<i>5 anni</i>
<i>Servire alla temperatura:</i>	<i>8 - 10° C</i>

<i>Growing area:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Type of grape:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alcohol content:</i>	<i>12 % vol.</i>

<i>Shelf life:</i>	<i>5 years</i>
<i>Drinking temperature:</i>	<i>8 - 10° C</i>

Ein taufischer Rosé, der aus roten Trauben gewonnen wird. Der Saft liegt lediglich 24 Stunden an der Maische, was gerade dazu reicht, ihm einen strahlenden und feinen Rosaton zu verleihen. Weil man nur die erste Pressung dafür einsetzt und wegen der kurzen Maischegärung ist dieser Wein weniger jahrgangsbhängig als die traditionellen Spezialitäten der Valtellina. Hauptmerkmale dieser Roséspezialität sind seine ausgesprochene Frische und Fruchtigkeit.

Un rosé fresco di rugiada ottenuto da uve rosse il cui succo riposa per sole 24 ore sul mosto, un tempo sufficiente a conferirgli un delicato e brillante tono rosato. Essendone utilizzata sola la prima spremitura ed essendo ridotto il tempo di fermentazione del mosto, la qualità di questo vino non dipende dalle annate come invece avviene per le altre specialità tradizionali della Valtellina. La freschezza e il profumo fruttato sono le principali caratteristiche di questa specialità rosé.

A dewy-fresh rose wine made of red grapes. The juice stays on the mash for about 24 hours which is just sufficient to give him a bright and fine rose tone. As we only use the first pressing and because of the short mash fermentation, this wine is less vintage dependent than traditional Valtelline specialties. The main characteristics of this rose specialty are its expressive freshness and fruitiness.