



Rosé Sallie

Vigneti delle Dolomiti Rosato, IGT 2021



Colore rosa tenue, bouquet fruttato e floreale con delicate note di viole e una bella freschezza.

Il Rosé SALLIE dispiega un bouquet animato da note floreali con sentore di viole e una variazione di aromi di frutta quali fragola, melone e pesca bianca. La sensazione in bocca è fresca e fruttata, con spiccate acidità e mineralità. Tannini fini formano la struttura di base e regalano un finale lungo e succoso. SALLIE è un vino estivo estremamente versatile, ottimo in abbinamento a piatti leggeri.

Raccolta e selezione manuali delle uve. Estrazione del colore rosé attraverso un breve contatto con il mosto nella pressa. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox e successivo affinamento sulle fecce fini.



Merlot, Lagrein



Fino 3 anni



Caldaro, Seehof: 230 metri di altitudine, terreno medio-pesante, sabbioso argilloso di ghiaia calcarea ad alto contenuto di humus nelle immediate vicinanze del lago di Caldaro



Perfetto come aperitivo o per accompagnare antipasti di pesce o carne, insalate estive, piatti asiatici e formaggi freschi



Alcool 12,5% Vol.
Acidità totale 6,2 g/l
Residuo zuccherino 2,0 g/l



10 – 12°C



Formato: 750 ml

Rosé Sallie: commemora Katharina von Sall, che nel 1570 sposò Peter Zinn von Zinnenburg, portando in dote Castel Sallegg. Rappresenta le radici dell'odierna tenuta.

Tenuta Castel Sallegg

Vicolo di Sotto 15 | 39052 Caldaro
Alto Adige | Italia
www.castelsallegg.it

La nobiltà induce, il piacere seduce.

Di proprietà dei Conti Kuenburg dal 1851, fanno parte della Tenuta Castel Sallegg i tre vigneti storici di Caldaro, Leisenhof, Preyhof e Seehof, ciascuno dei quali è caratterizzato dal proprio particolare terroir. La gamma dei vini include le linee Nobilis, Serenis e Imperialis.