



“KABLOOM” ROSÉ 1L

Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella

Vigneto: Colline moreniche a sud del lago di Garda con un suolo ricco di rocce ed argilla. Vigneti a guyot.

Vendemmia: Vendemmia a mano ad inizio Settembre

Vinificazione: Macerazione a contatto con le bucce per mezza giornata, seguita da una pressatura soffice volta ad estrarre il mosto fiore. Fermentazione naturale ed affinamento in vasche d'acciaio.

Dettagli:

Annata: 2021

Alcool: 12%

Acidità totale: 5,39 g/l

Residuo zuccherino: 0,6 g/l

So2: 68 mg/l

Abbinamento: il leggendario fritto misto veneziano

Perché ci piace: Dedicato all'esplosione di colori che arriva in primavera grazie alla meraviglia delle api



“KABLOOM” ROSÉ 1L

Grapes: Corvina, Corvinone, Rondinella

Vineyard: Morenic hills located in the southern part of Garda lake with soil rich of stones and clay. We use guyot training system

Harvest: Harvest by hand at the beginning of September

Vinification: Maceration in contact with the skins followed by a soft pressing to extract the free run juice. Natural fermentation and final aging in stainless steel tanks.

Details:

Vintage: 2021

Alcohol: 12%

Total acidity: 5,39 g/l

Residual sugar: 0,6 g/l

So2: 68 mg/l

Food: the legendary mixed fried fish venetian style.

Why we love it: Named after the explosion of colours in springtime after the bees work their magic