Vitigni
Cabernet Franc 36%, Merlot 30%, Pinot Nero 21%, Tempranillo 5%, Syrah 4%, Petit Verdot 4%

Posizione e terreno
I nostri migliori vigneti per i vini rossi sono situati a Manincor e nelle località Seehof, Panholzerhof e Mazzon, con esposizione verso sud-est e vista lago, ad un'altitudine tra 250 a 500 m slm. Ai generosi terreni sabbiosi/argillosi si mescolano detriti calcarei e depositi morenici.

Annata
Il 2024 è stato estremamente impegnativo per un viticoltore biodinamico. I mesi eccezionalmente umidi di maggio, giugno e luglio ci hanno portato un'immensa pressione di peronospora e oidio. La nostra professionalità e l'esperienza degli ultimi anni ci hanno permesso di superare quasi indenni questa fase difficile. Le brevi e calde settimane da metà luglio a fine agosto, seguite dal bel tempo autunnale fino a fine settembre, ci hanno regalato grandi vini bianchi e Pinot. Nervosismo, tensione, acidità croccante e alcol moderato caratterizzano i vini dell'annata.
I rossi per il nostro La Rose de Manincor sono stati raccolti da metà settembre all'inizio di ottobre. La resa per ettaro è stata di 50 ettolitri.

Vinificazione
Questo rosato è il frutto del salasso dei rossi migliori dell'annata. In tal modo la composizione ed il carattere variano lievemente di anno in anno. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, in modo parzialmente spontaneo grazie ai lieviti indigeni. Durante i cinque mesi dell'affinamento con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

Imbottigliamento
45.000 bottiglie standard e 311 magnum.

Valori analitici
Zuccheri residui: 1,1 g/l
Alcol: 13 % Vol.
Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,8 g/l

Descrizione e abbinamenti
Vino dal colore rosso salmone brillante. Al naso note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e un retrogusto fruttato e minerale.
Darà il meglio di sé da inizio estate 2024 a fine 2027.
Temperatura di servizio: 8 – 10 °C
Si abbina ad antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

Il nostro reclamo
Biodinamico
Respekt-BIODYN
Vegan

MANINCOR
39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4, **T** +39 0471 960230, **F** +39 0471 960204, www.manincor.com