



# “KABLOOM” ROSÉ IL

**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:** raccolta 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