

Rosewèin



ROSATO IGT PUGLIA - BIO

REBSORTE: 40% ALEATICO 30% AGLIANICO 30% PRIMITIVO

ANBAUGEBIET: WEINBERG MARCHESANA, GIOIA DEL COLLE

BODENART: EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT DARUNTERLIEGENDER KALKSTEINSCHICHT

ERZIEHUNGSSYSTEM: GESPORNTER KORDON

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 DZ/HA

LESE: MECHANISCHE LESE DER TRAUBEN IN DEN ERSTEN ZEHN SEPTEMBERTAGEN

WEINBEREITUNG: ALKOHOISCHE GÄRUNG IN TEMPERATURGESTEUERTEN EDELSTAHLTANKS. SANFTE PRESSUNG DER TRAUBEN MIT KURZER MAISCHESTANDZEIT IN DER PRESSE.

AUSBAU: 3 MONATE IM EDELSTAHLTANK UND 2 MONATE IN DER FLASCHE

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: INTENSIVE KIRSCHROSA FARBE

DUFT: FEINE FRUCHTIGE (WALDERDBEERE, HIMBEERE UND KIRSCH) UND BLUMIGE (ROSE, OLEANDER) AROMEN, VERFEINERT MIT EINEM HAUCH AROMATISCHER KRÄUTER

GESCHMACK: EIN SCHLANKER, AUSGEWOGENER GESCHMACK MIT GENAU DER RICHTIGEN RUNDHEIT, ABGERUNDET DURCH EINE ANGENEHME FRISCHE UND EINE AUSGEPRÄGTE HERZHAFFE NOTE. DER ABGANG IST ANHALTEND UND ZART BALSAMISCH