

ROSAMONTI

Indicazione Geografica Protetta

Produktionszone: Kampanien

Rebsorte: Aglianico

Bodenart: sedimentär

Richtung: Süd-Osten

Höhe: verschiedene

Erziehungsform: Guyot

Lese: Handlese, Ende September, Selektion der Traube im Weinberg und Transport in 20kg schweren Leseboxen

Weinart: Rosé

Jahrgang: 2023

Weinbereitung und Ausbau: Entrappung und schonende Kelterung, worauf eine natürliche Kälteklärung des Mostes erfolgt. Gärung mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur (12°C) und anschließender Ausbau auf den feinen Hefen in Edelstahltanks. Minimal und reguliert ist der Einsatz der Sulfite bis zur Abfüllung.

Farbe: helles Rosa

Geruchsnoten: Rosenblätter, Alpenveilchen, **rote Früchte**, Himbeere, Erdbeeren

Geschmacksnoten: trocken, erfrischend, fruchtig, mineralisch

Serviertemperatur: 8-10°C

Beispiele Speisenbegleitung: Rohmilchkäse wie Mozzarella Di Bufala, Frischkäse, Sushi, Gemüse mit Tendenz zu Bitteraromen wie Artischocken und Spargel, Vorspeisen mit italienischem Aufschnitt, Nudelgerichte mit Fisch, Hauptgerichte mit gegrilltem hellem Fleisch

Produzierte Flaschen: 6.000