



ROSAMONTI

Indicazione Geografica Protetta

Weinberg: Rosamonti entsteht aus den Sorten Aglianico und Piediroso, beides ortstypische autochthone rote Rebsorten. Die Reben gehören zu den ältesten unserer Weinberge, und befinden sich in den Orten Lacco Ameno und Forio, wo sie in verschiedenen Höhenlagen in kleinen Terrassen angebaut werden. Die Trauben werden Mitte September handgelesen. Die Rebdichte beträgt 4.500-5.000 Reben/ Hektar und die angewandte Erziehungsform der Reben ist Guyot.

Weinbereitung: Nachdem die Trauben in kleine Lesekisten geerntet wurden, werden diese entrappt und leicht gequetscht, um anschließend sanft gekeltert zu werden. Der Most wird bei 8-10 °C statisch geklärt. Danach vergärt der Most mit Hilfe von Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur (12°C) in Edelstahltanks. Die Gärungsdauer beträgt ungefähr 15 Tage. Auch die weitere Reifung des Jungweins findet in Edelstahltanks statt. Ende Februar wird der Wein abgefüllt.

Produktion: 3.000 Flaschen

Verkostung und Speiseempfehlung:

Rosamonti hat eine hellrosa Farbe mit leichten kupferfarbenen Nuancen. Der Wein ist von unglaublicher Frische, und bereitet gerade im Sommer sehr viel Freude. An der Nase präsentiert er sich fruchtig frisch, mit Noten von wilder Erdbeere, Heidelbeere und Kirsche. Am Gaumen wird die Frische bestätigt. Im Geschmack ist Rosamonti trocken, mit einer angenehmen Säure und einem langen Abgang. Serviert bei 8°C der perfekte Begleiter warmer Sommerabende. Hervorragend als Aperitif zu kleinen Köstlichkeiten, zu Fischtempura, zu Meeresfrüchten, zu Spargelgerichten, aber auch zu Pizza oder Rohmilchkäse. Wir empfehlen ihn zu frischem Büffelmozzarella und Tomatenbruschetta.

AUSZEICHNUNGEN: Prämie Preis/Qualität Berebene Gambero Rosso 2016

