



FIOR DI RIBES

CHF 17.50 inkl. MwSt.

Santa Lucia Azienda Agricola

Region: Puglia (Corato - Bari) / Italien

Jahrgang: **2023** Kategorie: Roséwein Alkohol: 12.5 % vol. Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: Bombino Nero 90 %, Nero di Troia 10 %

Ausbau: Stahltank



SKU: I260109.075-1-1

Kategorien: Italien, Puglia - Apulien, Roséwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Fior di Ribes DOCG - eleganter Bio-Rosé aus Apulien

Der Fior di Ribes ist ein DOCG-zertifizierter Bio-Roséwein aus Corato, nördlich von Bari in Apulien. Hergestellt aus Bombino Nero (90 %) und Nero di Troia (10 %), entsteht er durch schonende Pressung und sorgfältige Handarbeit in einem traditionsreichen Familienbetrieb, der seit 1822 Wein und Olivenöl produziert – in direkter Nähe zum berühmten Castel del Monte (UNESCO-Welterbe).

Mit seiner zartrosa Farbe und dem duftigen Bouquet nach Walderdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und mediterranen Kräutern begeistert dieser Rosé durch seine feine Balance aus Frische, Würze und Eleganz. Im Geschmack zeigt er sich trocken, lebendig und harmonisch, mit angenehmer Säure und klarer Struktur.

Produziert werden jährlich nur rund 7.000 Flaschen, was seinen handwerklichen Charakter unterstreicht. Die biologisch angebauten Trauben wachsen auf kalkhaltigen Böden in rund 250 m Höhe, werden von Hand gelesen und nach einer kurzen Mazeration und fünfmonatigen Reifung im Stahltank als Einzellage abgefüllt.

Perfekt zu: leichten Vorspeisen, frittierten Gerichten, Wurstwaren, Risotto mit Spargel oder einfach als Sommerwein am Pool - ein Rosé, der Frische und Finesse vereint.

Genusstipp:

Am besten bei 8-10 °C servieren und innerhalb von drei Jahren nach der Ernte genießen – so zeigt der Fior di Ribes seine ganze Frische und aromatische Eleganz.

Bezeichnung: Castel del Monte DOCG

Parzelle: Viale nero

Durchschnittlicher Ertrag: 2'000 Flaschen/Jahr

Weinbergfläche: 1.5 ha Kg Trauben/Rebstock: 2.5 kg Kg Trauben/ha: 8'000kg

Höhe des Weinbergs: 250 m über dem Meeresspiegel

Bodenbeschaffenheit: kalkhaltig

Ernte: Mitte September

Ausbau: Sanftes Pressen, kurze Mazeration und Gärung im Stahltank

Lagerung: 6 Monate im Stahltank