



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