

FIORE DI NERO, ROSATO IGP

CHF 11.00 ~~**CHF 15.00**~~ **inkl. MwSt.**

TENUTE LOMBARDO

Region: Sicilia (Caltanissetta) / Italien
Jahrgang: **2021**
Kategorie: Roséwein
Alkohol: 12.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Nero D'Avola 100%**
Ausbau: Stahltank

SKU: 173-1
Kategorien: Italien, Roséwein, Sicilia - Sizilien, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser Wein, die "Blüte des Nero", widerspiegelt mit seiner rosa Farbe und seinen intensiven Noten nach Früchten und Blüten, insbesondere Erdbeeren, Kirschen und Rosen, die Seele des Nero D'Avolas. Während er sich im Gaumen durch seine Frische und komplexen Noten frischer Früchte auszeichnet.

Degustation:

Helles rosa, typisch nach Blüten und Früchten, insbesondere Rose, Erdbeere und Kirsche. Am Gaumen sehr frisch, gute Säure, komplexe Noten von frisch geernteten Früchten.

Ideale Trinktemperatur: 10° C

Passend zu: Vorspeisen, gegrillter Fisch und Meeresfrüchte, Fischgerichte mit kräftigem Aroma, zu hellem Fleisch und allgemein delikaten Gerichten. Schöner Aperitif-Wein.

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: lehmige und sandige Böden, gemischt mit Kalkstein, 580 m (ü.d.M.)
Traubenlese: erste Dekade September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: ca. 10 T/Ha
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Nach dem Entrappen der Trauben, Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (14°C). Keine malolaktische Gärung.

Ausbau:
Lagerung im Edelstahltank, bei kontrollierter Temperatur von 15°C.

Technische Daten:
Restzucker: 5.0 g/l
Gesamtsäure: 6.0 g/l