



**PESCANERA, CALABRIA ROSATO IGT**

**CHF 16.50 - CHF 53.00** Preisspanne: CHF 16.50 bis  
CHF 53.00 inkl. MwSt.

**Cantine Vincenzo Ippolito**

Region: Calabria (Cirò) / Italien  
Jahrgang: **2022**  
Kategorie: fruchtiger Roséwein  
Alkohol: 13.0 % vol  
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl  
Trauben: **Greco Nero 100%**  
Ausbau: Stahltank



**SKU:** I420813.075-1

**Kategorien:** [Calabria - Kalabrien](#), [Italien](#), [Roséwein](#), [Weine](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Die autochthone kalabrische Rebsorte Greco Nero als Rosé ausgebaut, zeigt sich von der eleganten und sinnlichen Seite. Die Trauben aus den Küstenregionen werden nach der manuellen Ernte sanft gepresst, ohne jegliche Mazeration.

**Degustation:** Eine Farbe wie ein leuchtender rosafarbener Pfirsich. In der Nase herrlicher Pfirsich, mit Noten von Zitrusfrüchten, Walderdbeeren und weissen Blumen. Im Gaumen frisch, agil, im Abgang mit einer angenehmen Mineralität welche typisch für Weinberge am Meer ist.

**Passt zu:** ausgezeichnet als Aperitif, Fischgerichte, Vorspeisen, leichte Gerichte. Auch ausgezeichnet mit Erdbeeren (Tip: als Aperio-Getränk in einem Weinglas mit Erdbeeren servieren ;) )

**Ideale Trinktemperatur:** 10 - 12° C

**Fermentation:**

manuelle Traubenlese anfangs September, schonendes Pressen der Trauben und ohne Mazeration, Fermentation im Stahltank unter kontrollierten Temperaturbedingungen.

**Ausbau:**

Im Stahltank bis Ende Januar des Folgejahrs.