

ROSATO TOSCANO IGT

CHF 18.50 **inkl. MwSt.**

Fattoria di Rignana

Region: Toscana (Panzano/Greve) / Italien
Jahrgang: **2023** (75 cl)
Kategorie: Rosé
Alkohol: 12.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Sangiovese 100 %**
Ausbau: Stahltank

SKU: I210110.075-2
Kategorien: Italien, Roséwein, Toscana - Toskana, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser Rosato aus 100% Sangiovese Trauben ist ein fruchtiger Wein, der aus etwas früher gelesen Trauben und nach einer kurzen Mazeration auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur gewonnen wird. Gut gekühlt, in den heissen Monaten des Jahres und als Aperitif zu trinken.

Degustation:
Zwiebelschalenfarbe, frische und mineralische Aromen, sowie die typische ausgeprägte Säure des Sangioveses charakterisieren diesen herrlichen Wein für heisse Tage.

Passend zu: Sommerwein, der ausgezeichnet leichte Vorspeisen, Pasta, Risotti, Fisch und Poulet, sowie Gerichte auf der Basis von Krustentieren begleitet. Herrlicher Aperitif Wein.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Weinberg / Reben:
Ausrichtung: Südosten - Südwesten, 350 m ü.d.M.
Bodenbeschaffenheit: Tonhaltiger Kalkstein, "Galestro"
Traubenlese: September, manuell in kleine Kisten
Pflanzendichte: 5000 Pflanzen pro Hektare
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Nach dem Lesen der Trauben werden diese sofort sanft gepresst und der Saft in einen Edelstahltank gepumpt, wo er bei kontrollierter Temperatur von 15°C während einer Zeit von 30 Tagen fermentiert. Der junge Wein wird im Januar des Folgejahres in die Flaschen abgefüllt.

Technische Daten:
Restzucker:
Säure Total: 5.3 g/l
pH: 3.3