

ROSATO

ROSATO IGT PUGLIA BIO



REBSORTE: 40% Aleatico, 30% Primitivo, 30% Aglianico

HERKUNFTSGEBIET: Weinberg Marchesana,
Gioia del Colle

BODENTYP: rotfarbiger Eisenboden, mit
darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: Spornkordon

PFLANZEN PRO HEKTAR: 4300

PRODUKTION PRO HEKTAR: 70 HL

TRAUBENLESE: Mechanische Ernte während
der ersten Septemberwoche

MAZERATIONSZEIT: weiche Pressung und kurze
Mazeration für 2/3 Stunden in der Presse

GÄRUNGSZEIT: 20 Tage bei 13° in Edelstahltanks

AUSBAU: 3 Monate in Edelstahltanks und
2 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 5 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Intensives Kirschrot

NASE: Leichter Duft von Früchte (Walderdbeere,
Himbeere, Kirsche) und Blumen (Rosa, Oleander)
und dazu Hauche von Gewürzpflanzen

GAUMEN: Ausgewogener Geschmack,
ausgleichende Frische und Rundheit von salziger
Noten balancierte. Langanhaltendes Finale, leicht
sauerlich im Abgang