



Rosato »Rosa dei Cuturi« Salento IGT

Cuturi

Hinreißend duftiger Rosé aus dem Salento. In Italien gefeiert und neben den Rosés aus Ciró zu den besten des Landes zählend. Trotzdem sind Rosés aus dem Süden Italiens bei uns wenig bekannt. Hier ist es reinsortiger Negro Amaro-Rosé aus Direktpressung. Optimal lachsfarben, angenehm verhalten im Alkohol, knochentrocken und begeistert frisch im Spiel der Säure und appetitlich duftig im Aroma. Rosé wie er sein sollte, aber nicht immer ist, denn auch im Süden Italiens scheint die Infantilisierung des Geschmacks durch zunehmende Restsüße auch im Rosé nicht mehr zu stoppen.

Dieser mundwässernd frisch duftende Rosé aus großem Jahrgang wurde etwas früher als üblich gelesen, um der Säure etwas mehr Spielraum zu geben. Das bekommt dem Wein ausgesprochen gut. Duftig und transparent gibt er sich mundwässernd frisch und raffiniert spielerisch im Trunk. Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung und Vergärung bei niedriger Temperatur im Edelstahltank vermeiden Bitterkeit, lassen auf Enzyme zur Klärung verzichten und sorgen für fröhlichen Trinkfluß. Ein herrlich süffiger Rosé, der Lust macht auf den Sommer und seine warmen Abende. Einer der besten seiner Art.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 1,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Schwemmsand

Besonderes: Kein Säureabbau | Filtriert
| Minimal geschwefelt | Mit neutraler

Reinzuchtheefe vergoren

Vergärung: Reinzuchtheefe

Verschlussart: Nomaticorc

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Schönung, Filtration

pH-Wert: 3,4

0,75l

IAR23604



www.weinhalle.de