



Negroamaro Rosato »Femi« Salento IGT Cuturi

Hinreißend duftiger Rosé aus dem apulischen Salento. In Italien gefeiert, weil neben den legendären Rosés aus Ciró zu den besten des Landes zählend. Trotzdem sind Rosés aus dem Süden Italiens bei uns noch immer wenig bekannt. Reinsortiger Negroamaro-Rosato, gewonnen aus Direktpressung penibel von Hand geernteter, kerngesunder Trauben aus biologischer Bewirtschaftung.

Rosé wie er sein sollte, aber nicht immer ist, weil längst auch im Süden Italiens geschmacklicher Populismus mit immer mehr Restsüße im Wein die Szene beherrscht. Auch im Rosé! Bei Winzerin Camilla Rossi-Chauvenet ist das anders, sie inszeniert ihren Rosato nicht nur optimal lachsfarben, sondern auch knochentrocken und mundwässernd frisch im Spiel der Säure, im Duft träumerisch sommerwürzig, im Aroma wohl dosiert fruchtig. Dazu erntete sie die Trauben früher als üblich, um der Säure etwas mehr Freiraum zu geben, ein niedriger pH-Wert sorgt prompt für saftig herbes Mundgefühl und langes Nachspiel am Gaumen. Durch kurze Maischestandzeit in der Presse, schonende Direktpressung und kühle Vergärung mit einer neutralen Champagnerhefe im Edelstahltank vermeidet Camilla nicht nur Bitterkeit, sie kann so auch auf Enzyme zur Klärung verzichten. Ihr hinreißend duftiger »Femi«-Rosato dankt es ihr in sommerlich fröhlichem Trinkfluss, der Appetit macht auf des Sommers warme Abende. Auf seine Art einer der gelungensten seiner Art.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 2,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schwemmsand
Besonderes: Kein Säureabbau | Filtriert
| Minimal geschwefelt | Aus
Direktpressung
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Nomacorc
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Schönung, Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,0

0,75l
IAR25604



www.weinhalle.de