»Rosanoire« Rosato Pinot Nero

Cantrina

Rosé vom Gardasee. Gewonnen aus reinsortigem Pinot Noir. Nicht der dort übliche CHIARETTO, sondern ROSATO aus Direktpressung. Zarte Farbe, floraler Duft, herbe Frische. Im Alkohol mit 13 Vol.% angenehm verhalten, richtig schön trocken. Rosé, wie er sein muß. In dieser Qualität selten in Italien.

Dazu erntet Winzerin Cristina Inganni die Trauben per Hand kurz vor der Vollreife. Dann läßt sie die abgebeerten, aber noch weitgehend ganzen Trauben 6 Stunden in der Presse mazerieren, bis der Most die Farbe und die Gerbstoffe aufweist, die sie dem Jahrgang zuschreibt. Dann preßt sie schonend ab und gewinnt so einen Rosé, den sie über 4 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank ausbaut. Perfekt lachsfarben. Feinduftig, eher würzig als fruchtig. Transparent ätherisch in Duft und Geschmack. Schlank und frisch in der Säure, herb und trocken in der Wirkung (Null Restzucker!), pikant und saftig straff im Mundgefühl. Ein quicklebendiger Rosé mit Strahlkraft, Länge und duftiger Konstitution. Appetit machend und dynamisch im Mundgefühl. Macht Lust, sorgt für gute Laune und schmeckt. Qualität, wie man sie aus Frankreich kennt, nicht aber aus Italien. Wunderbar, Cristina!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Direktpressung | Minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,25

0,75l
IVR25701

K&U
www.weinhalle.de