



## Rosa dei Cuturi Rosato Salento IGT

### Cuturi

Hinreißend schöner Rosé aus dem Salento. In Italien gefeiert und neben den Rosés aus Ciró zu den besten des Landes zählend. Trotzdem sind die Rosés aus dem Süden Italiens bei uns wenig bekannt. Reinsortiger Negro Amaro, seriöser Rosé aus Direktpressung. Optimal lachsfarben, angenehm niedrig im Alkohol, knochentrocken im Trunk, frisch im Spiel der Säure und herrlich 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 den Alkohol in Grenzen zu halten und der Säure etwas mehr Spielraum zu geben. Das bekommt dem Wein ausgesprochen gut. Noch nie war er so duftig und transparent, so mundwässernd frisch und so raffiniert spielerisch im Trunk. Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung und Vergärung bei niedriger Temperatur im Edelstahltank vermeiden Bitterkeit, sorgen für Duft und Transparenz und lassen auf Enzyme zur Klärung verzichten. Ein ungewöhnlich appetitlicher Rosé, der Lust macht auf den Sommer und seine warmen Abende. Einer der besten seiner Art.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 4 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: Minimal geschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Reinzuchtheefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Schönung und Filtration  
pH-Wert: 3,7

0,75l  
IAR20604



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)