



2019

Valtenesi Chiaretto

Cantrina di Cristina Inganni

Chiaretto. So darf sich Rosé in Italien nur nennen, wenn er per Direktpressung gewonnen wird, also aus den ganzen Beeren, die 6 Stunden lang in der Presse mazerieren, um so die zarte Farbe zu extrahieren.

Biowinzerin Cristina Inganni verwendet für ihren filigran duftigen Chiaretto nur jenen Vorlaufmost, der ohne Druck aus der Presse läuft, nicht aber den Preßmost. Sie gewinnt so einen Chiaretto, dessen zartes, fast flüchtiges Rosa an Aquarellfarbe erinnert, an die Anmutung von Rosenblättern. Im Duft schwebend fein der Hauch von frischen Erdbeeren und delikaten Blütenaromen, darüber zartes Raucharoma im Spiel von Zitrusfrüchten. Mundwässernde Frische, sehnsüchtige Erinnerung an heiße Sommertage. Kristalline Reinheit. Trockene Brillanz. Saftige Eleganz im raffinierten Spiel von Frische und Harmonie. Ein äußerst feinfühlig realisierter Spitzen-Rosé aus reinsortigem Gropello, der roten Rebsorte des Westufers des Gardasees. Ein rares Unikat, ausgebaut im Edelstahltank. Hinreißend gut gelungen. Zart, transparent, duftig und edel, pikant würzig und persistent. Für unvergessliche Abende im Corona-Sommer 2020, der dieses Jahr wohl eher zu Hause als in Italien zu erleben sein wird . . .

Alkohol: 12,8 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023
Restzucker: 1 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Rosé aus Direktpressung
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluss
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,25

0,75l

9,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IVR19707



www.weinhalle.de