LINIE ESSENZA

SIRE NEGROAMARO ROSATO

Der erste Rosé der Welt wurde aus Negroamaro hergestellt. Er steht nicht nur für Geschichte, er steht für Herkunft, für Leben, für den süßen Duft der Heimat

QUALITÄTSBEZEICHNUNG
Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

PRODUKTIONSZON
Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto)

ALTER DER REBKULTUREN
10 Jahre

BODENBESCHAFFENHEIT
Tonig - Kalkig

REBENERZIEHUNGSYSTEM
Spalier

REBSORTE
100% Negroamaro

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR
6000

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR
90 q.li

MOCAVERO®

LINIE ESSENZA / SIRE NEGROAMARO ROSATO

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN
40 Liter

LESEPERIODE
Zweites Septemberdrittel

VINIFIKATION
Sanfte Pressung, ein paar Stunden von Hülsenmaischung, gefolgt von einer Gärung bei kontrollierter Temperatur.

AUSBAU
5 Monate in Edelstahlbehältern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Helle und leuchtend rosa Farbe, frischer und intensiver Geschmack, angenehm säuerlich und gut ausbalanciert, mit Zitrusnoten, lebendige anhaltende Aromen von Rosmarin und
Himbeere.

SERVIEREMPFEHLUNG
Ausgezeichnet zu Meeresfrüchten und Krustentieren, zu hellem Fleisch, Pasta und Risotto sowie zu Weichkäsespezialitäten, Pizza und Hamburger, Sushi.

OPTIMALE LAGERTEMPERATUR: 16 °C

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR: 8 - 10° C

ALKOHOL (% VOL): 13,5%

GESAMTSÄURE (G/L): 5,1

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L): 0,35

SO2 (MG/LT): 70

PH: 3,56

RESTZUCKER (G/L): 2

VERFÜGBARES FORMAT: 0.75

MOCAVERO®