

TERRAINCAMICIA ROSATO



Flaschengärung Schaumwein

Terraincamicia Rosato erzählt von den Tagen, an denen die Arbeit mit der Erde verwoben ist. Frisch, würzig und fruchtig, mit Noten von kleinen roten Beeren, ist er ein unkomplizierter und geselliger Schaumwein, gedacht für einfache Momente und um das zu feiern, was aus dem täglichen Engagement entsteht.

Ideal als Aperitif, passt er zu delikaten Wurstwaren, frittierten Meeresfrüchten, leichten Nudelgerichten und Gerichten der mediterranen Küche und begleitet die lebendigen Aromen jeder Speise mit seiner Frische und Würze.

REBSORTE 100% Montepulciano

PLANZJAHR 2001

ERZIEHUNGSSYSTEM

Geneva Double Curtain.

WEINLESE

Manuelle Ernte, erste Septemberwoche.

VINIFIKATION

Entrappung und Zerkleinerung, sanftes Pressen und Gärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen. Natürliche Nachgärung in der Flasche.

AUSBAU

Auf der Hefe in der Flasche bis zum Verzehr.

FARBE

Kirschrosa, mit der für die Flaschengärung typischen Trübung.

AROMA

Noten von frischen roten Früchten (Walderdbeere, Kirsche), mit floralen Düften und leichten Anklängen von Hefe.

GESCHMACK

Frisch, würzig und anhaltend, mit feiner Perlage und einem harmonischen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR

6-8°C



Er kann klar, nach dem Dekantieren, oder geschüttelt genossen werden, um seine rustikalere und traditionellere Version zu schätzen.

BESONDERHEIT