



MASSEREI, SALENTO ROSATO IGT

CHF 17.50 inkl. MwSt.

Schola Sarmenti

Region: Puglia (Nardò) / Italien

Jahrgang: **2015**

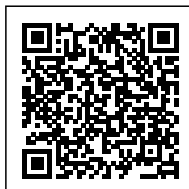
Kategorie: Rosé Wein

Alkohol: 13.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Negroamaro 100%**

Ausbau: Stahltank



SKU: 267

Kategorien: [Italien](#), [Puglia](#), [Roséwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Zu hellem Kirschrot tendierendes Korallenrot. Unverfälscht und sanft, aromatisch mit ausgeprägten Frucht- und Blütenanklängen. Im Gaumen voll, harmonisch ohne Herbheit, mit fruchtigem, süssem, frischem und dynamischen Ausdruck.

Passend zu:

Pasta mit Tomaten, gefüllte Teigwaren oder Teigwaren aus dem Ofen, Pizza in allen Varianten, Gerichten auf Fischbasis, insbesondere Fischsuppen und gebratenem Fisch, Milchprodukte, junger Käse.

Serviertemperatur: 10 - 12° C

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: zum Meer hin abfallendes Gelände, Silizium- & kalkhaltige Tonerden aus dem Pleistozän, dicht, warm & sehr fruchtbar

Produktion/Hektare: ca. 8 T/Ha

Haltungssystem: Albarello Pugliese (Bäumchenerziehung)

Alter der Rebstöcke: 45 Jahre

Fermentation:

Art der Fermentation: Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen und unter Zugabe von Edelhefen

Ausbau:

Stahltank

Technische Daten:

Restzucker: 2.7 g/l

Gesamtsäure: 5.80 g/l