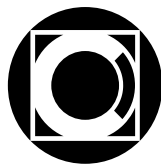


ROSATO

Toscana IGT

2025



CASADEI



Biointegrale



Biologico

ROSÉWEIN / FLASCHE 0,75 L / 12,5% ALK. / 8 C° - 12 C°



Bezeichnung und Name: Eva, Rosato Toscana IGT

Rebsorten: Syrah, Vermentino

Esposizione: Südwesten – Nordosten

Bodenart: überwiegend sandige Böden mit einem guten Anteil an Ton

Pflanzjahr: Syrah 2019, Vermentino 2020

Dichte: 5.000 Rebstöcke pro Hektar

Erziehungssystem: Guyot

Produktion: 1,5–2 kg Trauben pro Rebstock

Weinlese: manuell, in der ersten Septemberdekade

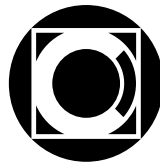
Vinifikation: Nach der Lese werden die Trauben schonend entrappt und sanft gepresst, um ihre sortentypischen Eigenschaften bestmöglich zu bewahren. Der gewonnene Most wird anschließend einer statischen Kaltklärung in Edelstahltanks unterzogen, um höchste Reinheit und Feinheit zu gewährleisten.

Ausbau: In Edelstahltanks, wo der Wein etwa sechs Monate lang auf der Feinhefe verbleibt. Während dieser Zeit wird regelmäßig ein Bâtonnage durchgeführt, um die Feinhefen in Schwebelage zu halten und so Struktur, aromatische Komplexität und Geschmeidigkeit am Gaumen zu fördern.

ROSATO

Toscana IGT

2025



CASADEI



Aromen und Geschmacksnoten: Im Glas präsentiert sich Eva in einem zarten, hellen Roséton, klar und brillant. In der Nase entfaltet sich ein feines Bouquet von Walderdbeeren, Himbeeren, Granatapfel und Zitrusfrüchten, begleitet von eleganten floralen Anklängen und leichten Noten mediterraner Kräuter.

Am Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig, mit einer angenehmen Würze, getragen von einer harmonischen Struktur dank der Reifung auf der Feinhefe. Die Frucht kehrt klar und knackig wieder, der Abgang ist sauber, lang und mineralisch-salzig und lädt sofort zum nächsten Schluck ein.

Passt zu: Empfohlene Speisekombinationen:

Eva ist ein vielseitiger und zeitgemäßer Rosé, der sich perfekt zu rohen Meeresfrüchten, Carpaccio, frischen Salaten, leichten Vorspeisen und zartem weißem Fleisch eignet.

Er passt außerdem sehr gut zu modernen Gerichten wie Poké Bowls, Bao Buns, Fisch-Tacos und hochwertigem Street Food. Auch zu vegetarischen Speisen, Gemüse-Tempura und Zitrus-Bowls ist er eine ausgezeichnete Wahl.

Ideal für junge Aperitifs mit Frischkäse, Focaccia, Hummus und Obstspießen. Seine Frische und Salzigkeit machen ihn besonders geeignet für ungezwungene und gesellige Momente.