

ROSATO BRUT

Metodo Classico
2020



 **OLIANAS**
Sardegna - Italia



Bezeichnung und Name: Rosé-Schaumwein Brut
Klassische Methode.

Rebsorten: 80% Cannonau, 20% Vermentino.

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 1,2 Hektar, 6.000
Flaschen.

Bodenart: Die Rebsorte Vermentino kommt aus dem
Weinberg Porruddu mit seinen dunkelbraunen, lehmigen
Böden mit sandigem Mergelstein. Die Rebsorte Cannonau
kommt aus dem Weinberg Sedda Sa Figù mit seinen
sandigen Lehmböden.

Pflanzjahr: 2005.

Dichte: 5.600 Rebstöcke pro Hektar.

Erziehungssystem: Spaliererziehung (Cannonau) und
Guyot (Vermentino).

Produktion: 2 kg Ertrag pro Rebstock.

Weinlese: Handlese in kleinen Kisten, um die Beeren intakt
zu halten.

Vinifikation: Die Mischung aus Vermentino und Cannonau
erfolgt direkt beim Keltern. Nach einer sanften Pressung
erfolgt die Kaltmazeration für etwa 24/48 Stunden bei
4/6 °C. Anschließend wird der Most in Stahltanks umgefüllt,
in denen die Gärung durch den Einsatz von Hefen bei 15°
bis 18 °C stattfindet.

Ausbau: 18 Monate auf der Hefe.

Liqueur d'expédition: Cannonau in der Amphore.

Aromen und Geschmacksnoten: Dieser Wein hat die Farbe
eines Rosenblatts, das vom Licht durchdrungen wird und
wie ein kleines Juwel funkelt, und begeistert durch seine
anhaltende Perlage. In der Nase zeigt der Wein Noten von
Johannisbeeren und Rosenblättern – ergänzt von einer
zarten Jodnote. Beim ersten Schluck explodieren die feinen
Perlen im Mund und zeigen dabei frische, jedoch zarte
Noten von kleinen roten Früchten. Ein vollmundiger Wein,
der uns immer wieder zu einem weiteren Schluck einlädt.

Passt zu: Austern (Fabrizie di Tortolì), angebratenem
Thunfisch, aber auch erstem Gang mit schmackhaften
Meeresfrüchten. Der perfekte Wein zum Aperitif.

Trinktemperatur: 6 °C im Sommer, 8 °C im Winter.



Rosé

750 ml

12%