

ROSATO BRUT

Metodo Classico
2023



Bezeichnung und Name: Rosé-Schaumwein Brut
Klassische Methode.

Rebsorten: 80% Cannonau, 20% Vermentino.

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 1,2 Hektar, 5.000 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 Figu 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 Tortoli), angebratenem Thunfisch, aber auch erstem Gang mit schmackhaften Meeresfrüchten. Der perfekte Wein zum Aperitif.

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

