

Fiore di Nero Rosato IGP 75 cl



75 cl

 IT - Sizilien - 2024

 Tenute Lombardo

Ein Rosé aus der autochthonen Nero d'Avola-Traube, angebaut auf 580 m Meereshöhe im Zentrum Siziliens auf kalk- und tonreichen Böden, macht sich durch eine sehr helle rosa Farbe bemerkbar. Im Bouquet dominieren Erdbeere, Kirsche und Rosenblüten ☺ florale wie fruchtige Noten verbinden sich elegant. Am Gaumen zeigt sich die Säure lebhaft, die Frucht frisch und konzentriert, ohne opulent zu wirken. Der Stil ist klar, leichtfüssig und dennoch prägnant mit angenehmer Frische, was ihn zu einem unkomplizierten

	Traubensorte	Nero d'Avola
	Herkunft	Sizilien
	Produzent	Tenute Lombardo
	Vinifikation	Weinlese Anfang/mitte September von Hand Most wurde für ca. 6 Stunden auf den Häuten (Kaltmazeration) belassen, anschließend Vergärung im Edelstahl bei ca. 14 °C.
	Charakter	Ein Rosé aus der autochthonen Nero d'Avola-Traube, angebaut auf 580 m Meereshöhe im Zentrum Siziliens auf kalk- und tonreichen Böden, macht sich durch eine sehr helle rosa Farbe bemerkbar. Im Bouquet dominieren Erdbeere, Kirsche und Rosenblüten ☺ florale wie fruchtige Noten verbinden sich elegant. Am Gaumen zeigt sich die Säure lebhaft, die Frucht frisch und konzentriert, ohne opulent zu wirken. Der Stil ist klar, leichtfüssig und dennoch prägnant mit angenehmer Frische, was ihn zu einem unkomplizierten
	Passt zu	Apéroplättli, Fleisch.
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027, 10-12 °C
	Artikel Nr.	09212/24
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2024
	Weintyp	Roséweine