Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Rosato dell'Aiola IGT 2022

Wissenswertes
Die Sangiovese Rebe ist die meist angebaute Traubensorte in Italien. Der Name ist angeblich eine Abkürzung von "sangue di Giove" (dt. Blut des Jupiter). Das Potential dieser roten Trauben reicht vom einfachen Alltagswein bis hin zum Spitzengewächs. Genauso fächert sich die Aromenvielfalt von Frucht über Würze bis hin zu Veilchen.

Besonders im Chianti Gebiet macht Sangiovese Furore. Reinsortig verwendet als Basis für so bekannte Spezialitäten wie Morellino, Vino Nobile und den berühmten Brunello di Montalcino. Aber auch als Rosato taucht die rote Rebsorte immer wieder in den Hitlisten der Weinkritiker auf.

Anbaugebiet
Eigener Weinberg der Fattoria della Aiola in Vagliagli.

Traubensorte
Sangiovese 100%.

Boden
Trocken, kalk- und tonhaltig.

Herstellverfahren
Sorgfältige Lese der gesunden Sangiovese Trauben von Hand. Nach der ersten sanften Pressung wird ein Teil des Mostes einem kurzen Schalenkontakt unterzogen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 16°C. Der Rosato wird 6 Monate im Stahltank ausgebaut.

Farbe
Intensives Lachsrosa.

Bukett
Fruchtig, sehr rund und weich. Mit Noten von weißem Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten.

Geschmack
Intensiv, frisch und trocken. Mit angenehm mineralischem Abgang.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Rosé bei 10-12°C.

Lagerung
Wir empfehlen, den Rosato dell'Aiola IGT jung zu trinken.

Serviervorschlag
Der Rosato dell'Aiola IGT eignet sich sehr gut zu hellem Fleisch aber auch zu Vorspeisen, leichten Gerichten und zu Fisch. Ein trockener und ausgewogener Rosé, der viele Gelegenheiten hervorragend begleitet.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 3803
Flaschen: 5.000
Alkohol: 13,00% Volumen
Verschluss: Kunststoffkork
Säure: 6,80 g/l
Anbau: konventionell
Restzucker: 2,10 g/l
EAN: 8016920000602

FATTORIA DELLA AIOLA

Gründung: 1934
Flaschen: 300.000
Standort: Vagliali
Besitzer: Ilya Eliseev
Önologe: Paolo Salvi
Weinberge: 36 ha