



bocca.dirosa Vino Rosato zerodiciasette 2021

Wissenswertes

Der rote Ormeasco ist ein Dolcetto-Klon und stammt höchstwahrscheinlich aus dem Ort Ormea in den Apenninen. Eine der Weinreben der DOC Riviera di Ponente.

Anbaugebiet

Eigener Weinberg der Kellerei Poggio dei Gorleri.

Traubensorte

Ormeasco 100.

Boden

Karge, harte und trockene Tonerde.

Herstellverfahren

Ernte der Trauben in optimalem Reifezustand per Hand. Anschließend Ausbau wie für Weißwein, mit dem Unterschied, dass der Traubensaft 24 Stunden auf der Maische bleibt.

Farbe

Brillantes und intensives Rosé.

Bukett

Weinig und angenehm, erinnert an reife Trauben kombiniert mit einer Veilchennote.

Geschmack

Trocken, weich und harmonisch.

Serviertemperatur

Kühl servieren (10°-12°C.).

Lagerung

Soll jung getrunken und an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

Serviervorschlag

Passt sehr gut zu italienischen Antipasti, als Apertitif sowie zu gegrilltem Salzwasserfisch.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 4911

Alkohol: 12,50% Volumen

Verschluss: Naturkork

Anbau: konventionell