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

Rohesia Negroamaro Rosato Salento IGP 2022



Wissenswertes
Die Rotwein Rebe Negroamaro gilt seit der Antike als im ionischen Raum verbreitet und zählt zu den einheimischen Rebsorten. Im Dialekt wird der Name abgeleitet von "niuru maru", um die Farbe schwarz und den etwas bitteren Geschmack zu identifizieren.
Der Negroamaro Rosato Salento IGP gehört zur Weinlinie Rohesia von Cantele: Strenge Selektion der besten Lagen und unverfälschte, althergebrachte Vinifizierung. Rohesia-Weine sind so sowohl Botschafter ihres Ursprungsgebiets als auch typische Vertreter ihrer Rebsorte.

Anbaugebiet
Eigene Weinberge im Gebiet Guagnano (LE).
 Erziehungsform: Spalier mit 4500 Weinstöcken/ha.

Traubensorte
Nergoamaro 100%.

Boden
Kalk-, lehm- und kieselhaltiger, tiefgründiger und trockener Boden.

Herstellverfahren
Ernte der Negroamaro Trauben von Hand ab Mitte September. Sanfte Pressung und Abkühlung auf 8-10°C. Dadurch kann bei Begrenzung des Tanninauszugs die Maischung auch über 24 Stunden dauern. Der Abstich erfolgt, wenn der Most die optimalen Eigenschaften und den gewünschten Farbton erreicht hat. Am Ende der alkoholischen Gärung bei 16°C reift der Rosato circa 4 Monate auf der Hefe.

Farbe
Intensives Korallenrosa.

Bukett
Intensiv und anhaltend. Noten von roten Beeren und Granatapfel. Komplexe Nase, in der auch Feuerstein erkennbar ist.

Geschmack
Deutlicher und geschmacksintensiver Eintritt am Gaumen. Ein strukturvoller Rosé, aber mit viel Frische und Eleganz.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Rosé bei 8-10°C.

Lagerung
Wir empfehlen, den Rohesia Negroamaro Rosato Selento IGP jung zu trinken.

Serviervorschlag
Der Rohesia Negroamaro Rosato Selento IGP passt ausgezeichnet zu Pasta mit Fischsauce, Krustentieren sowie zu Entenbrust und mittelreifem Käse. Auch ein wunderbar frischer Rosé als Aperitif oder als Häppchen-Begleiter.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 6082	Alkohol: 13,00% Volumen	Säure: 5,80 g/l	Restzucker: 3,90 g/l

Auszeichnungen:

CANTELE kte	Gründung: 1979	Besitzer: Familie Cantele	
Gambero R. 2024: 2 Gläser	Flaschen: 1.500.000	Önologe: Gianni Cantele	
	Veronelli 2024: 87 Punkte	Duemilavini 2024: 3 Punkte	
	Stappert Wein 2024: 92 Punkte	Weinberge: 48 ha	