



SAN MARZANO

Sessantanni Rosé

SALENTO IGP 2023



Wein: Rosé

Rebsorte: Primitivo

Bezeichnung: IGP Salento

Anbau: Spalier

Stockdichte: 4.500 Wurzelstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: Reben des Primitivo, die auf unseren Ländereien angebaut werden. Ungefähr 100 m über dem Meeresspiegel. In diesem Gebiet herrschen hohe Temperaturen mit geringen bis mittleren Niederschlagsmengen

Boden: Mittelfeiner, tendenziell sandiger und skelettreicher Boden. Durchschnittlich tiefer, poröser und drainierter Boden

Lese: Von Hand, in der ersten und zweiten Septemberwoche

Vinifizierung: Sanftes Pressen mit Inertgasen und sofortiger Abscheidung der ersten Mostfraktion. Anschließende Weißweingärung bei 16-18°C

Veredelung: 30 % der Masse werden 3 Monate in nicht gerösteten Barrique aus französischer Eiche verfeinert, der Rest ruht mindestens 3 Monate lang in Stahltanks

Organoleptische Eigenschaften: Zartrosa Farbe, lebendig und von guter Intensität. Der Nase öffnet sich ein Bouquet von roten Früchten, bei dem knackige Kirschen dominieren, umhüllt von einer süßeren fruchtigen Note, die an reife Blüten erinnert. Am Gaumen strukturiert und rund. Geschmack und Frische verleihen dem vollen und anhalten Schluck Ausgewogenheit

Speisebegleiter: Idealer Begleiter für erste und zweite Gänge auf Basis von Fisch und Schalentieren. Passt auch gut zu leicht strukturierten Fleisch- und Gemüsegerichten

Serviertemperatur: 10-12°C

WINE SHARING BEAUTY

