



Rosato Puglia IGT 2021

Summa Summarum

Typ	Rosé
Herkunft	Italien, Apulien
Produzent	Summa Summarum
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	11,5 %
Traubensorten	Primitivo
Ausbau	Stahltank
Passt zu	Apéro, Fisch, Fleisch, Hartkäse
Grösse	75 cl
Jahrgang	2021
Artikelnummer	61120721

Bemerkungen

Die Trauben wachsen in der Region von Salento in Apulien. Die Lese erfolgt Mitte Sept. Nach dem Abpressen werden die Häute sofort vom Most getrennt, damit die Farbe nicht zu intensiv wird. Der Most wird in Stahltanks fermentiert bei 17-18°C während ungefähr 15-20 Tagen. Bis zur Abfüllung verbleibt der junge Wein in Stahltanks.

Degustationsnotizen

Intensives Rosarot mit violetten Nuancen. Frische, sortentypische Aromen, die in der Flasche an Komplexität gewinnen. Ausgezeichnete Balance zwischen Säure und Tanninen. Ein herrlich frischer, aromatischer und süffiger Rosé!

Passt zu

Hartkäse, Fisch, Fleisch, Apéro.