



# Vetere Rosato Campania IGP 75

## cl














75 cl

 IT - Kampanien - 2024

 San Salvatore 1988

er Vetere Rosato Campania IGP 2024 von San Salvatore 1988 präsentiert sich mit zartrosa Farbe und einem sehr feinen Duft nach roten Beeren, Rosen und einem Hauch mediterraner Kräuter. Am Gaumen zeigt er sich frisch und strukturiert mit lebendiger Säure, saftigem Körper und zurückhaltender Mineralität. Der Ausbau erfolgte ohne dominierende Holznoten, was die Frische und Eleganz betont. Ein klar vinifizierter Rosé, der präzise und zugänglich ist und die Qualität des Kampanien-Terroirs in einem unk

	<b>Traubensorte</b>	100 % Aglianico
	<b>Herkunft</b>	Kampanien
	<b>Produzent</b>	San Salvatore 1988
	<b>Vinifikation</b>	Sanfte Mazeration ( 6 Stunden) gefolgt von temperaturkontrollierter Vergärung und Reifung im Edelstahltank.
	<b>Charakter</b>	er Vetere Rosato Campania IGP 2024 von San Salvatore 1988 präsentiert sich mit zartrosa Farbe und einem sehr feinen Duft nach roten Beeren, Rosen und einem Hauch mediterraner Kräuter. Am Gaumen zeigt er sich frisch und strukturiert mit lebendiger Säure, saftigem Körper und zurückhaltender Mineralität. Der Ausbau erfolgte ohne dominierende Holznoten, was die Frische und Eleganz betont. Ein klar vinifizierter Rosé, der präzise und zugänglich ist und die Qualität des Kampanien-Terroirs in einem unk
	<b>Passt zu</b>	Apéro, Antipasti, Meeresfrüchten, gegrilltem Gemüse, Pizza Margherita
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2027 genießen, ca. 10-12 °C
	<b>Artikel Nr.</b>	50279/24
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2024
	<b>Weintyp</b>	Roséweine