

Fiore di Nero Rosato IGP 75 cl



75 cl

& IT - Sizilien - 2024

Tenute Lombardo

Ein Rosé aus der autochthonen Nero d
Avola-Traube, angebaut auf 580 m Meereshöhe im Zentrum Siziliens auf kalk- und tonreichen Böden, macht sich durch eine sehr helle rosa Farbe bemerkbar. Im Bouquet dominieren Erdbeere, Kirsche und Rosenblüten
florale wie fruchtige Noten verbinden sich elegant. Am Gaumen zeigt sich die Säure lebhaft, die Frucht frisch und konzentriert, ohne opulent zu wirken. Der Stil ist klar, leichtfüssig und dennoch prägnant mit angenehmer Frische, was ihn zu einem unkompl

Traubensorte

Nero d'Avola

Q

Herkunft Sizilien

**

Produzent Tenute Lombardo

Vinifikation Weinlese Anfang/mitte September von Hand Most wurde für ca. 6 Stunden auf

den Häuten (Kaltmazeration) belassen, anschließend Vergärung im Edelstahl bei

ca. 14 °C.

Charakter

Ein Rosé aus der autochthonen Nero d
Avola-Traube, angebaut auf 580 m
Meereshöhe im Zentrum Siziliens auf kalk- und tonreichen Böden, macht sich
durch eine sehr helle rosa Farbe bemerkbar. Im Bouquet dominieren Erdbeere,
Kirsche und Rosenblüten
florale wie fruchtige Noten verbinden sich elegant. Am
Gaumen zeigt sich die Säure lebhaft, die Frucht frisch und konzentriert, ohne
opulent zu wirken. Der Stil ist klar, leichtfüssig und dennoch prägnant mit

angenehmer Frische, was ihn zu einem unkompl

Passt zu

Apéroplättli, Fleisch.

Ä

Trinkempfehlung Jetzt bis 2027, 10-12 °C

(#)

Artikel Nr. 09212/24

 Λ

Inhalt 75 cl

....

Jahrgang 2024

Weintyp Roséweine