



biologisch

emmente

IRPINIA ROSATO DOC

Typologie: Rosé

Name: Emmente

Bezeichnung: Irpinia Rosato DOC Rebsorte: Aglianico 100%

Alkohol: 14,5% vol.

Anbaugebiet: Montemarano, Contrada Chianzano, die jüngste Parzelle dieser Sorte

Boden: Lehmig-kalkhaltig

Lage des Weinbergs: 550 m über dem Meeresspiegel, Nordwestausrichtung

Produktion: 80q. Pro Hektar

Ernte: Manuell, Karton

Weinbereitung: Weißweibereitung aus roten Trauben, Mazeration bei 3 kalten Temperaturen, Gärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur, sehr lange

Reifung: in Stahl, dann mindestens 3 Monate in der Flasche

Serviertemperatur: 10 ° -12 ° Grad

Organoleptische Eigenschaften:

Die Farbe ist leuchtend weinrot mit Tendenz zu rubinrot. Es zeichnet sich durch ein intensives Aroma von rotem Apfel, Erdbeeren und Beeren aus. Der Geschmack ist konzentriert, frisch, mit einem angenehm langen und würzigen Abgang.

Ideal für Aperitifs, Sommergerichte auf Tomatenbasis, Fischtatar, Sushi

