



A Mano Rosato IGT

Erzeuger: A Mano

Herkunft: IGT-Anbaugebiet Apulien
Weinberge um die Ortschaft
Mesagne

Rebsorten: Primitivo, Aglianico



Ausbau/Reife: sanfte Pressung der Trauben, sehr kurze Vergärung auf den Schalen für zehn Stunden bei 15°C, Vergärung im Stahltank bei niedrigen Temperaturen (12°C), verbleibt vor dem Verkauf neun Wochen in der Flasche.

Eigenschaften: Kräftiges, dunkles Rosé.
Sehr feine, erfrischende Fruchtnoten von Himbeere und Erdbeere, aber auch blumige Noten erkennbar, sehr klar und sauber. Er verbindet auf ideale Weise die frische Fruchtigkeit eines Weißweines mit dem Körper und der Kraft eines Rotweines. Ein eher gehaltvoller Rosato, trocken mit spritziger Säure, sehr frisch und harmonisch.

ideal zu: Aperitif, Antipasti, leichte mediterrane Küche, Gemüse, Krustentieren, Pasta, kräftige Fischgerichte, aber auch helles Fleisch, Geflügel

Pressenotizen: 2 Gläser für Jahrgang 2012, 2011, 2010 und 2009