



Pinkfluid

Marche Rosato IGT



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung





Ein eleganter Rosé, hergestellt durch Weißweininifikation roter Trauben. Ganze Trauben werden sanft gepresst, sobald sie im Weingut ankommen. Der Most wird kalt vorgeklärt und mit selektierten Hefen vergoren. Die Fermentation erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16°C. Nach der Gärung reift der Wein für 4 bis 6 Monate auf der Feinhefe (Sur-Lie-Ausbau), gefolgt von einer 2-monatigen Flaschenreife

Organoleptische Eigenschaften

Der Wein hat eine zartrosa Farbe und ein intensives, an Johannisbeeren erinnerndes Aroma. Würzig und unglaublich frisch am Gaumen mit Noten von Granatapfel. Weich und duftend, aber gleichzeitig energisch und mineralisch.

Weinleitung

Eine ausgezeichnete Kombination mit den typischen "Moscioli di Portonovo" (Slow-Food Presidio). Auch perfekt zu Schalentieren, Lachs und Thunfisch, auch roh. Köstlich mit der Fischsuppe von Fano und mit gebackenem Kabeljau.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Syrah, Montepulciano
-  10/12 °C
-  Tulip Glas