

Imprint Susmaniello Rosato 2023

A Mano



| | |
|-------------------|---|
| Artikel Nr. | 08090 |
| Land | Italien |
| Herkunft | IGT-Anbaugebiet Apulien, Salento, Brindisi und San Vito dei Normanni |
| Rebsorte | Susumaniello (100%) |
| Qualitätsbezeich. | IGT |
| Trinktemperatur | 10 - 12 °C |
| Ausbau | Sofort nach der Ernte werden die Trauben gepresst und verbleiben nur wenige Minuten auf der Schale, danach langsame Vergärung bei 6°C. Die Reifung erfolgt für drei Monate im Stahltank und mindestens drei weitere Monate in der Flasche. |
| Füllmenge | 0,750l |
| Beschreibung | Intensives Rosa mit einem leicht orangefarbenen Nuancen. In der Nase sehr blumig und weinig. Am Gaumen knackig frisch; eine wahre Explosion von süßen und herben Früchten zugleich |
| Empfehlung | Aperitif, Vorspeisen, frischem Gemüse, Meeresfrüchten, Sushi, aber auch zu Hähnchen "alla Diavola". Generell zu leichten Frühlings- und Sommergerichten. |
| Über den Winzer | Amerikanisches know how, verkörpert durch den Winemaker Mark Shannon und italienische Bodenständigkeit und Tradition, repräsentiert von Elvezia Sbalchiero, ergeben eine außergewöhnliche Erfolgsstory. Beide haben zu dem Erwachen der größten italienischen Anbauregion beigetragen – und erzeugen typische und ausgezeichnete Weine nach dem Prinzip „Best value for money“. Primitivo und Negroamaro sind die beiden heimischen Rebsorten, aus denen Weine entstehen, die den Ruf Apuliens als von der Natur verwöhnte Anbauregion in alle Welt tragen. |