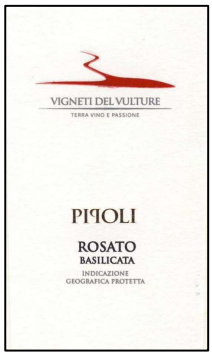
Italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Bezeichnung: **"Pipoli" Basilicata Rosato IGT, Vigneti del Vulture**

Anbaugebiet und Weinausbau: Im Herzen der Basilikata in der Anbauzone des Aglianico del Vulture liegt ca. 150 Km östlich von Neapel das Städtchen Acerenza. Hier hat das junge Weingut Vigneti del Vulture, welches aus dem Zusammenbruch einer lokalen Genossenschaft hervorgegangen ist, seinen Sitz. Die sehr gut gepflegten Weinberge liegen auf einer Höhe von bis zu 80 M.ü.M. und es werden hauptsächlich lokale Traubensorten kultiviert. Der Basilikata Rosato, der zu 100% aus der lokalen Sorte Aglianico besteht, ist dafür ein gutes Beispiel. Nach einer schonenden Lese und dem Entrappen werden die roten Trauben eingemaischt und für 12-18 Std. bei 4-5° C vormazeriert, bevor sie dann gekeltert werden. Der nun schön rosafarbene Wein gärt in Edelstahltanks für weitere 15 Tage bei 14-16° C zu Ende. Danach wird er für noch einmal für 4-5 Monate im Edelstahltank gelagert, bevor er abgefüllt und verkauft wird.

Farbe: intensives kirschrosa

Geruch: In der Nase ist der Rosato sehr fruchtbetont und angenehm. Aromen nach frischen Kirschen und roten Beeren harmonieren mit einer würzigen Note von Kräutern, die typisch für diese Rebsorte ist.

Geschmack: Am Gaumen ist der Wein sehr fruchtbetont und weich mit einer angenehmen Säure. Die fruchtigen und würzigen Aromen der Rebsorte kommen am Gaumen schön zur Geltung.

Lagerung: 1-2 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Aufgrund seiner leichten, frischen und fruchtigen Art eignet er sich perfekt als Terrassenwein für heiße Tage oder laue Sommerabende. Als Essensbegleiter passt er z.B. zu gegrilltem Thunfischsteak mit geschrotetem schwarzem Pfeffer oder auch einer gegrillten Entenbrust mit einem sommerlichen Salat.