

Rosato IGT Toscana



Der Rosato ist von feinrosa bis wachsfarben-klarer Farbe, von fruchtigem Charakter und sollte bei einer Temperatur von 10 bis 14° Celsius getrunken werden. Sein Geschmack ist leicht sauerlich, aromatisch und leicht vollmundig.

Der Rosato passt hervorragend zu leckeren Fischgerichten, zu Pasta mit feinen Saucen und zu Wurstwaren.

Der Rosato Valentini wird aus roten Trauben gewonnen, die wie bei der Herstellung von Weisswein behandelt werden. Sobald die Trauben per Hand gepflückt sind, wird der Traubensaft sofort in einem Kaltverfahren von Samen und Schalen getrennt. Die Fermentation bei niedrigen Temperaturen erhält sowohl Frische als auch den Duft des Weines.

Der Rosato hat eine intensive, kirschrote Farbe, ein Aroma von roten Früchten, eine feine Säure und einen sehr angenehmen Geschmack.

Er passt gut zu Fisch und Muschelgerichten, zu feinen Wurstwaren und zu allen delikaten Fleischgerichten.



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI

Anbaugebiet:	Das Hügelland, das von Massa Marittima zum Tyrrhenischen Meer hin abfällt, mit einer Süd- bis Südwestlage. Massa Marittima (GR), Toscana, Italien
Bodenbeschaffenheit:	Lehmiger, kalkiger, steiniger Boden
Traubensorte:	Sangiovese e Syrah
Produktionstechnik:	In Kistchen von Hand gelesen, Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. (14 / 16°)
Erziehungssystem:	Kordon mit Zapfenschnitt
Stockdichte:	5300 Stöcke pro Hektar
Ertrag pro Hektar:	9/10 Tonnen Trauben
Farbe:	Zartes Rosé
Duft:	In der Nase fruchtige Noten mit einem Anflug von Himbeeren.
Geschmack:	Das verführerische Gleichgewicht zwischen Säure und Struktur sorgen für einen angenehmen würzigen Geschmack und langen Abgang.
Speiseempfehlungen:	Dieser körperreiche Roséwein eignet sich bestens als universeller Begleiter für kalte und warme Vorspeisen sowie zu Fischgerichten.
Trinktemperatur:	10°/12°
Lagerung:	Kühl und dunkel liegend lagern