



Rosato di Pinot Nero DOC



Herkunft	Schweiz – Tessin
Flaschengrösse	75 cl
Traubensorten	Pinot Nero
Alkoholgehalt	12% vol.
Trinktemperatur	6 – 8°C

Terroir

Rebberge im unteren und mittleren Malcantone. Die Böden bestehen aus insubrischer Braunerde, sind sandig, leicht und sauer.

Vinifikation

Neben dem Abzug von Traubenmost aus der klassischen Rotweinherstellung werden für diesen Pinot Nero separat Trauben gewonnen. Während einer Maischenstandzeit von bis zu 2 Tagen erhält dieser Wein seine intensive Rosé-Farbe. Der Wein hat eine natürliche Restsüsse, welche durch seine dezente Säure ausbalanciert wird.

Charakter

Dieser Wein hat eine leuchtende und sanfte rosa Farbe. Intensiv im Duft mit willkommenen Noten aus Erdbeere, Walderdbeere, Granatapfel und Hagenbutte. Im Geschmack angenehm mit einer leichten Restsüsse, sanft und genügend warm. Optimale Säure und gute Mineralität, nachhaltig mit einer leichten Note nach Wassermelone im Abgang. Eignet sich hervorragend zu einem sommerlichen Menu oder zu der klassischen Pizza Margherita. Optimal auch für einen Aperitif.

(Sommelier Patrizio Baglioni, www.vinoidea.ch)