



Maremma Toscana DOC Rosato

Fleres

REBSORTEN 50% Grenache noir, 50% Sangiovese.

ANBAUGEBIET Eigene Weinberge in der Gemeinde Scansano (GR), Toscana, Italien.

ERZIEHUNGSFORM Guyot.

PFLANZENDICHTE 6000 Pflanzen pro Hektar.

ALTER DER REBEN 25 Jahre.

HÖHENLAGE 380 Meter ü. d. M.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS mittelschwerer, leicht lehmartiger Boden, kalkhaltig, steinig.

ERTRAG 6000 kg pro Hektar.

WEINLESE Anfang September.

WEINBEREITUNG Die Trauben werden in den kühleren Morgenstunden von Hand geerntet, sofort gequetscht und dann kurz leicht gepresst, um die Extraktion von Farbe und Tanninen zu begrenzen. Der so entstandene Most lagert 72 Stunden in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 5 °C, wird dann abgezogen und die alkoholische Gärung beginnt bei einer kontrollierten Temperatur von 15 °C. Danach wird der Wein 5 Monate lang bei einer Temperatur von 10 °C auf der Feinhefe gelagert, wobei die malolaktische Gärung vermieden wird. Danach folgt eine 3-4-monatige Stabilisierung bis zur Flaschenabfüllung.

ORGANOLEPTISCHE NOTEN Weiche, leuchtend rosafarbene Farbe, die an Pfirsichhaut und Rosenblüten erinnert, mit leuchtenden Reflexen. Aromen von exotischen Früchten, sehr intensiv, frisch und einladend: vor allem Grapefruit, Mango und Papaya. Im Hintergrund weiße Blumennoten und balsamische Anklänge, die auf mediterrane Essenzen zurückgehen. Im Mund große Lebendigkeit und aromatischer Reichtum, mit einem schmackhaften, erfrischenden und harmonischen Abgang.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN Ideal zum Aperitif und ein perfekter Begleiter für alle Arten von Vorspeisen: Meeresfrüchte, Fleisch und vegetarisch.

SERVIERTEMPERATUR 8 °C im mittelgroßen Glas.



Linie der Affreschi

Ein junger und lebendiger Stil, der die Jahrtausende alte Tradition umspannt und den Sinnen eine zeitlose Frische bietet.