

Rosato Cerasuolo Le Murate

DOC Montepulciano d'Abruzzo, Nicodemi, 2018

750 ml

Art-Nr. 35018718



Sowohl in der Nase wie auch am Gaumen zeigt sich dieser geschmacksintensive Rosato mit sehr fruchtigen Aromen wie Himbeere, Orangenschale und Melone. Eine delikate Blütennote und ein Hauch weisser Pfeffer runden sein Duftbild ab. Mit seiner angenehmen herben Note wirkt er im Mund schön trocken und frisch zugleich.

Herkunft:	Italien / Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo
Traubensorte:	Montepulciano
Genussreife:	1 bis 3 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Italienische Antipasti, Milde asiatische Gerichte, Vitello tonnato
Vinifikation:	vollständig entrappt, Gärung im Stahltank, sanfte Pressung, Kaltstandzeit
Ernte:	Handlese
Ausbau:	im Stahltank
Volumen:	13.0 %



Vegan

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

