Langhe DOC Rosato

Lage: Gemeindegebiet von Barolo
Anbaufläche: ca. 0,25 ha
Lage: West
Seehöhe: 300 m
Rebsorte: Nebbiolo
Unterart: Lampia

Unterlagsrebe: K5BB
Erziehungsform: Spalliererziehung
Rebschnitt: traditioneller Guyot
Pflanz- und Reihenabstand: 1 m x 2,7 m
Pflanzdichte: 3.700 Stöcke / ha
Ertrag: ca. 7.000 kg / ha
Jahr der Rebpflanzung: 1991

KELTERUNGSMETHODE

Dieser Rosèwein, bereits in den 70er Jahren des vergangenen Jahrhunderts von meinem Vater Oreste produziert, ist ein Produkt der hellen Kelterung von roten Trauben. Nach der Einstampfung wird der Most erst am nächsten Tag von den Traubenschalen getrennt und bei einer Temperatur von ca. 20°C zur Gärung gebracht. Nach dem Abschluss der alkoholischen Gärung wird dieser Wein auf niedriger Temperatur gehalten um die malolaktische Säureumwandlung zu verhindern, und so die typische Säure der Traube beizubehalten. Im Gegensatz zu französichen Rosèweinen (welche bekanntlich in großer Quantiät produziert werden), sind die italienischen dem Rotwein näher: sie sind generell intensiver in der Farbe und korpulenter.

GENUSSERLEBNIS – KOMBINATION

Zeichnet sich durch stark blumige Hauptaromen (Rose und eine leichte Pfirsichnote) aus, ist im Vergleich zum Langhe Nebbiolo sowohl weniger korpulent als auch weniger tanninlastig am Gaumen. Jung zu genießen, eignet sich hervorragend als Aperitiv, zu Fisch und zu leichten Sommergerichten.

Azienda Agricola Brezza Giacomo e Figli
Via Lomondo, 4 – 12060 Barolo (Cn) – Italy | Ph: +39 0173.560921 / Fax: +39 0173.560026
brezza@brezza.it | www.brezza.it