



Primitivo Rosato Salento IGP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der Temperamentvolle aus Apulien

Beschreibung:

Dieser Rosato aus Primitivo vereint die fruchtbetonte Aromatik der beliebten süditalienischen Rebsorte mit einer überraschend eleganten Frische.

Aromenprofil:

Lachsfarbenes Rosa, orangene Reflexe. Eine offene, feinfruchtige Nase, die an kleine, reife Erdbeeren und Amarenakirschen erinnert, auch getrocknete Aprikosen. Am Gaumen bestätigen sich die rotbeerigen Aromen, nun auch eine sanfte Würze nach Zimt und weißem Pfeffer; sehr fein abgestimmt und saftig, von einer angenehmen Frischenote begleitetes, tänzerisches Finale.

Passt zu:

Ein vielseitiger Rosé, der hervorragend zu Antipasti, Fisch, hellem Fleisch und mediterraner Küche passt.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine San Marzano

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Primitivo

Artikelnummer: 0882925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo Rosato Salento IGP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.