



Magia di Rosa

Liguria di Levante Rosato IGP

JAHRGANG

2022

REBSORTEN

Sangiovese 45%
Vermentino Nero 35%
Syrah 20%

WEINBERGE

In den am meisten geeigneten Gebieten der Bonassola-Hügel an der ligurischen Küste gelegen

BODEN

Vielfältig und charakteristisch; lehmig, von mittlerer Dichte

MIKROKLIMA

Ziemlich warm, luftig und trocken

GÄRUNG

Der aus der direkten Pressung der Trauben gewonnene Most wird dekantiert, und nur der klare Teil gärt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

WEINAUSBAU

Um alle berauschenden Geruchsnuancen einzufangen, die sich aus den Eigenschaften der Trauben und dem Gärungsprozess ergeben, wird der neue Wein schnell in Flaschen abgefüllt, damit er noch vor den Osterfeiertagen des auf die Ernte folgenden Jahrganges auf den Markt gebracht werden kann.

FARBE

Zartes Rosa

DUFT

Fein, mit blumigen Noten von Hundsrose, Pfingstrose und Jasmin und fruchtigen Noten von kleinen Walderdbeeren und weißfleischigem Pfirsich

GESCHMACKSEMPFINDUNGEN

Lebendig, schmackhaft, harmonisch und lang anhaltend

ALKOHOLGEHALT

13% vol