

FELIPE Primitivo Rosato IGP

Charaktervoller, zarter Rosé mit lebendiger Frische. Die individuell angepasste Mazeration sowie die spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewahren den authentischen Jahrgangsausdruck und verleihen aromatische Tiefe. Der bewusst moderate Alkoholgehalt unterstreicht Frische und Balance. Ein kleiner Anteil unvergorenen Mosts sorgt für zusätzliche fruchtige Rundheit. In der Nase zeigen sich Himbeeren, Johannisbeeren und feine florale Noten. Am Gaumen saftig, elegant und harmonisch mit animierendem, weichem Ausklang.

Erzeuger:	Cantina Orsogna
Anbaugebiet:	Terre d 'Abruzzo
Rebsorte:	Primitivo
Jahrgang:	2025
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rosé
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	halbtrocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Pulposalat, Artischockenherzen mit Aioli
Artikel-Nr.	27714
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-009
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	10
Gesamtsäure (g/l)	7
Restzucker (g/l)	17
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	9,1
Weinstil	ausgewogen

