

RONCO DEL GELSO

ROSATO "ROSIMI"

DOC Friuli Isonzo



Ein Rosé ist die Seele der roten Trauben. Wenn eine rote Traube nicht eingemaischt wird, sondern - wie die weißen Trauben - umgehend gepresst wird, können nervige Weine mit Charakter erzielt werden. Der Rosimi entsteht genau so. Er wird aus Merlot-Trauben gekeltert, reift ein Jahr lang in großen, 25-Hektoliter-Holzfässern auf Vollhefe, wo sich sein Aroma versüßt und die Ecken gerundet werden. Es entsteht eine Creme mit weit schweifenden und komplexen Geschmacksnoten.

AM WEINBERG

Anbaudichte: 5700 Stöcke/ha

Erziehungsform: Guyot

Vorhandene Klone: R3, 188

Produktion je Stock: 1,0 – 1,5 Kg

IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weißweinbereitung

Mazeration: nein

Pressen: ganze Trauben

Fermentation: bei geregelter Temperatur (19°C)

mit ausgewählter Hefe

Aufbewahrung und Lagerung: 12 Monate lang in großen Eichenholzfässern (25 hl)

Milchgärung: Ohne Milchgärung

GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

Dieser Sommerwein eignet sich als Aperitif oder als Begleiter zu kalten Gerichten, rohem Fisch oder rohem Gemüse.