

VURRIA NERELLO MASCALESE ROSATO

Der Vurria Rosato aus Nerello Mascalese gärt und reift nur im Edelstahl. Der Nase öffnet sich ein intensives Bouquet aus Blumen mit Noten von Granatäpfeln, Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern. Am Gaumen wirkt er frisch und harmonisch, ist lang anhaltend mit einer ausgeprägten Mineralität.



CHARAKTERISTIKA

Anbaugebiet IGP Terre Siciliane

Rebsorte Nerello Mascalese 100%

Alkoholgehalt 13.0% vol

Format Flaschen zu 75 cl

Produktion 15.000 Flaschen

Weinbergslage Miccina im Bereich Contessa Entellina

Höhe 450 m ü. M.

Boden mittelschwerer Boden, tuffhaltig

Anbau biologisch zertifiziert

Weinbereitung sanftes Pressen, Mazeration der Beerenschalen für 3 Stunden, Verarbeitung im Edelstahl

Reifung in Edelstahltanks auf der Feinhefe für 6 Monate

WEINBESCHREIBUNG

Das Weingut Di Giovanna war Vorreiter in der Aufwertung der Qualität von Roséweinen, indem es eine alte sizilianische Tradition wieder aufnahm, die jahrzehntelang vergessen war. Der Vurria Rosato aus Nerello Mascalese, der auf einem Boden aus Tuffstein in den Weinbergen des Anbaugebiets Contessa Entellina wächst, wird ausschließlich im Edelstahl weiterverarbeitet. Vurria Nerello Mascalese kündigt sich mit einem zart-rosafarbenen Ton an, der an Zwiebelschalen erinnert. Der Duft, der die Nase umhüllt, erzählt vor allem von Zitrusnoten, aus denen Aromen von Granatäpfeln und Orangen aufsteigen, die von eher marinen Nuancen begleitet werden. Im Mund ist es frisch, harmonisch, lang anhaltend und fein-würzig im Abgang

Farbe zarter Rosaton, der an Zwiebelschalen erinnert.

Duft Nach Zitrusfrüchten, Walderdbeeren und Kräutern mit mineralischen Noten.

Geschmack Frisch, elegant, lang anhaltend mit einem fein-würzigen Finale.

AWARDS 90 points 2018 - James Suckling

91 points - 2017 - James Suckling.

91 points - International Wine Review 2019.

90 points - 2016 - James Suckling, Gilbert & Gaillard - Gold Medal