

Primitivo Rosato 0,75l

Doppio Passo – Apulien



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Primitivo
Geschmack:	halbtrocken
Kurzbeschreibung:	unverwechselbares Aroma nach Erdbeeren und Himbeeren
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Idealer Begleiter zu Pasta mit feinen Saucen oder pur – gut gekühlt, als idealer Sommerbegleiter
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 11 30

Charakteristik

Intensiv-aromatischer Rosato-Wein mit fruchtig-süßem und würzigem Bukett. Unverwechselbares Aroma nach Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Himbeeren.

Klima/Terroir

Apulien ist eine Region in Südostitalien (Puglia) – der Absatz des italienischen Stiefels. Es herrscht trocken, heißes Klima, teils mit kräftigen Meeresbrisen. Der Boden ist geprägt durch Kalkstein, Lehm, Sandstein und andere verschiedene Mischformen.

Ausbau

Vor dem Pressen erfolgt eine kalte Mazeration, die dem Wein diesen eleganten Farbton und das außerordentliche Aroma verleiht. Die Gärung des Traubenmostes erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks.

Die Besonderheiten

Der Doppio Passo Primitivo zeichnet sich durch ein einzigartiges Aroma aus. Fülle, Intensität und Charakter sind zum Markenzeichen des Doppio Passo Primitivos geworden, der mit diesen Eigenschaften Freunde auf der ganzen Welt gefunden hat.

Zudem wurde der Primitivo Rosato mit der Goldmedaille Berliner Wein Trophy (Jg. 2017) ausgezeichnet.

