

„Timperosse“

Rosso Terre Siciliane IGT, Mandrarossa, Sizilien, Italien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Petit Verdot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, würzig, intensiv
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter
Art.Nr.:	50 08 14

Charakteristik

Intensives, gleichzeitig elegantes Bukett roter Früchte, wobei Maulbeere und Pflaume dominieren und von Rosmarin- und Salbeidüften ergänzt werden. Frischer Geschmack von dunklen Beeren und Gewürzen mit reichhaltigen Gerbstoffen.

Klima/Terroir

Die Trauben wachsen auf durch trockenes Klima geprägten roten Sandböden die mit dem blauen Himmel einen spektakulären Farbkontrast bilden. Die ebenen, südlich gelegenen Weinberge liegen in Timüperosse, Menfi bei Agrigento, ca. 100-250 Meter über dem Meeresspiegel.

Ausbau

Im Anschluss an eine 4-6-tägige Maischegärung bei 15-18°C reift der Wein drei Monate lang bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks und weitere vier Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Als sich im Jahr 1958 eine Gruppe sizilianischer Bauern zusammenfand um gemeinsam der wirtschaftlich schwierigen Lage und dem Preisdruck von Großproduzenten entgegen zu wirken, ahnten sie noch nicht, dass sie mit der Gründung der Cantine Settesoli den Grundstein für eine der einflussreichsten Genossenschaften des Landes legten. Heute nennt Settesoli vier Kellereien und ca. 6.000 ha Rebfläche sein Eigen und zählt zu den innovativsten Unternehmen der Mittelmeerinsel. Seit Anfang der Neunzigerjahre geben die Weinbauern auch dem ehrgeizigen Projekt „Mandrarossa“, in dem die besten Weine der Winzergenossenschaft gebündelt sind, ihr Gesicht. Mandrarossa steht für charakterstarke und charmante sizilianische Weine feinsten Machart.

