

ROS'ANNA

Benennung: Marche I.G.T. Rosato

Rebsorte: Lacrima di Morro d'Alba

Anbau des Ackers: 2006

Beginn der Weinherstellung: 2017

Anzahl Flaschenabfüllung: 7.000

Bodentypologie: Mittlere Konsistenz

Weinberg: in Morro d'Alba

Meereshöhe: 180 m

Ausrichtung: Süd - Südost hügelig

Erziehungsform: Kordon

Weinstöcke pro Hektar: 5.700

Erntezeit: grundsätzlich innerhalb August

Ernte: Handgelesen

Gärung: Bei kontrollierter Temperatur bis max. 15°C

Malolaktische Gärung: Nein

Ertrag pro Hektar: 80 DOZ

Reifung: In Stahltanks für 5 Monate

Ausbau: In Flasche für 2 Monate

Alkoholgehalt: ca. 11,5% Vol.

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 2,9 g/l

Farbe: Helles Rosa mit Nuancen Lachs- Malve

In der Nase: Typische Blumennoten vom Lacrima mit Rosen- und Veilchenduft

Im Mund: Harmonischer und samtiger Einstieg, dann frisch, angenehm saftig und mit einem schönen floralen Finale

Serviertemperatur: 12°C

Glas: größeres Tulpenglas

Passt zu: Spaghetti mit Tintenfischragù, Linguine mit Meeresigel, Trenette al pesto, jede Art von intensiveren Fischtellern, Wurstaufschnitt, leichten Vorspeisen und vieles mehr... idealer Sommerwein!

Fazit: Der Ros'Anna ist ein junger Roséwein einer jungen Kellerei, frisch, frech und wunderbar zum Trinken. Auffallend: die helle Lachsfarbe, wie bei einem Franzosen. Bemerkenswert: Typische Handschrift eines großen italienischen Önologen (Lorenzetti) auf einer seltenen autochthonen Rebsorte: Lacrima di Morro d'Alba!

