

## MONT'ELIMO NERELLO MASCALESE ROSÈ



Agil, mineralisch und frisch im Duft. Der Rosato der neuen Linie Mont'elimo wird nur aus in Weiß vinifizierten Nerello Mascalese-Trauben gewonnen. Glatt, anmutig und sehr trinkbar ist er der ideale Begleiter für alle Anlässe, vom Aperitif über den Brunch bis zum Abendessen im Restaurant. Die Lese geschieht von Hand, um die Beeren unversehrt zu bewahren, und die Gärung erfolgt in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur.

Nerello Mascalese Rosè von Casa Vinicola Fazio ist ein frischer leichter Wein, der doch auch für das gesamt Mahl geeignet ist. Ein anpassungsfähiger Rosato mit viel Geschmack und guter Persistenz.

**DENOMINATION:** DOC Sicilia

### SENSORISCHE ANALYSE



**FARBE:** Zartes Rosa



**DUFT:** Anklänge an Johannisbeere und Erdbeere, aber auch Kirsche und Himbeere



**GESCHMACK:** Elegant, weich, mit einem sauberen und glatten Finale

### SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

**PASSENDE GERICHTE:** Ein idealer Wein zu jeder Gelegenheit. Gut zu Pizza Margherita oder rohem Fisch.

**EMPFOHLENES GLAS:** Tulpenform

**SERVIERTEMPERATUR:** 10 – 12 °C

### HANDELSINFORMATIONEN

**VERTRIEBSWEG:** Ho.re.ca.

**JAHRESPRODUKTION:** 12.000 Flaschen

**FORMATE:** 75 cl

**VERPACKUNGSEINHEIT:** Karton mit sechs Flaschen

### INFORMATIONEN ZUM ANBAU

**ART DER LAGE:** Hanglage

**REBSORTEN:** 100% Nerello Mascalese

**ANBAUGEBIET:** Westsizilien

**QUOTE:** 400 m

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Gipshaltig

**AUSRICHTUNG:** Südwest

**REBSCHNITT:** Guyot

**STÖCKE/HA:** 5.000

**PRODUKTION/HA:** 7 to/ha

**LESEZEIT:** Erste Septemberwoche

**ART DER LESE:** von Hand

### ÖNOLOGISCHE DATEN

**ALKOHOLGEHALT:** 12% vol

**SULFITE:** 90 mg/L

**VINIFIKATION IN WEISS:** Leichte Kaltmazeration, schonendes Pressen und Gärung in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur

**VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:** 3 Monate