



ROSÈ

IGT COSTA TOSCANA ROSATO 2025

BESCHREIBUNG

IM DUFT Lebendig und fruchtbetont zeigt sich ein ausdrucksstarkes Bouquet mit Noten von Kirschblüte, Walderdbeere und Wildkirsche, ergänzt durch einen Hauch reifer Ananas. Fein florale Akzente unterstreichen die klare, charmante Aromatik.

IM MUND Am Gaumen wirkt der Wein lebendig, fruchtig und feurig zugleich. Er verbindet Charme und Energie in jedem Schluck und entfaltet eine saftige, animierende Struktur. Ein Wein, der verführt und pure Trinkfreude schenkt.

TRAUBENSORTEN

Merlot

WEINBERGE

Die Trauben für diesen Wein stammen von unseren Reben, die auf ein Alter von 25 Jahren zurückblicken. Der Weinberg liegt in Gavorrano auf 40 m Seehöhe, auf einem eher trockenen Standort mit südwestlicher Ausrichtung und optimaler Sonneneinstrahlung. Die fruchtbaren Böden vereinen Sand, Schluff, Ton und Mineralien, darunter Pyrit, und schenken dem Wein Struktur, Tiefe und ein unverwechselbares Terroir.

EMPFOHLENE SPEISEN

Ideal als Aperitif sowie zu feinen Fisch- und Krustentiergerichten, hellem Fleisch und mediterraner Küche. Auch zu Risotti und mild gereiftem Käse ein vielseitiger Begleiter.
Serviertemperatur: 10 – 12° C.

PREIS

750 ml 22,50 Euro

VINIFIZIERUNG

Die Trauben werden schonend als Ganztrauben gepresst. Die Gärung erfolgt kühl im Edelstahl. Anschließend reift der Rosé fünf Monate auf der Feinhefe, wobei bewusst auf einen biologischen Säureabbau verzichtet wird, um Frische und lebendige Aromatik zu bewahren.



ANALYSENWERTE

Enthält Sulfite; Alkohol: 14,2 %
Zucker: 1,2 %; Säure: 5,6 g/l
pH 3,36

WINE OF ITALY

Abgefüllt von **TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

Strada Provinciale 82, Loc. Rigoloccio, I-58023 Gavorrano

info@poggioalrigoloccio.com, www.poggioalrigoloccio.com