

„Rosato di Ampeleia“ IGT Toscana, rosato

Region	Toscana
Erzeuger	Ampeleia - Maremma
Alkoholgehalt	11 % vol.
Rebsorte(n)	Alicante Bouschet, Carignan, Grenache
Bestell-Nr.	ITO010520

NEU! Herrlich frisch und ungebunden: Ampeleias „Rosato“ aus Höhenlagen der Toscana.

Seit dem 2019er-Jahrgang komplettiert der „Rosato di Ampeleia“ das Portfolio des Weinguts aus Roccatederighi in den Colline Metallifere (Maremma). Die Trauben stammen aus dem Weingarten Vigna della Pieve, ist der mit 250 Metern Höhe am niedrigsten gelegene des Weinguts und wird von sandigen Böden, rotem Lehm, Kalk und runden Kieselsteinen geprägt. Der Rosato von Elisabetta Foradori und ihrem langjährigen Weinmacher Marco Tait ist das Ergebnis einer besonderen Machart, bei der der Saft des Carignan angegoren wird und bei dem dann die ganzen Trauben des Alicante Nero – der zweiten Rebsorte dieser Cuvée, die anderswo als Grenache Noir bekannt ist – einfach auf den gärenden Most gelegt werden. Im Rahmen einer „macération carbonique“ vergären die Beeren des Alicante zunächst interzellulär, bevor sie irgendwann aufplatzen und die Gärung immer weiterreiben. Nach kurzer Zeit wird abgepresst und der Saft weitervergoren, um dann für sechs Monate im Beton-cuve ausgebaut zu werden. Im Glas leuchtet der Rosé dann mit einer tiefen Farbe von Orange und Kupfer. So intensiv die Farbe, so fein, finessenreich und zurückhaltend ist der Duft, der an Orangenblüten, ein wenig Lavendel, Rosenblätter, gelbe Pflaumen, Hafer und einen Hauch Wassermelone erinnert. Am Gaumen ist das ein mundwässernder Wein mit einer lebendigen Säure, kühler Mineralik und ein wenig Salzigkeit. Vor allem aber besitzt er trotz der zurückhaltenden 11 Volumenprozent Alkohol Körper und Kraft. Er bietet ein langes, von feinen Gerbstoffen geprägtes kühl-fruchtiges und kräutrigen Finale – ein überaus delikater,



Kontrollstelle: IT-BIO-014

Trinkempfehlung: Der „Rosato di Ampeleia“ trinkt sich jetzt bis sicher 2025 am besten.



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333