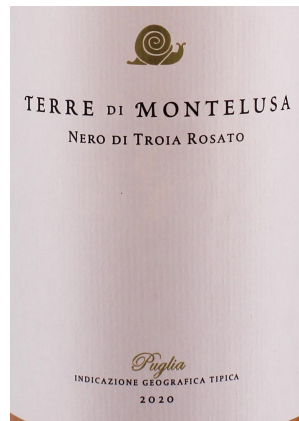




www.genuss7.de



## 2020er Terre di Montelusa Rosato IGT

Die Terre di Montelusa befindet sich in Fossalta di Piave. Francesco Allegrini ist der Önologe der Terre di Montelusa. Sein Fokus liegt auf den süditalienischen Rebsorten. Primitivo, Nero d'Avola, Negroamaro, Malvasia und Sangiovese sind seine bevorzugten Rebsorten. Seinen Rosé erzeugt Francesco aus der Rebsorte Nero di Troia. Die Trauben stammen aus den besten Lagen Apuliens und wurden streng selektiert. Vergoren und ausgebaut wurde der Rosato im Edelstahltank. Die sehr schöne Nase zeigt Aromen von Himbeeren, Cranberries, Erdbeeren, Grapefruit, etwas Pfeffer, Kräuter und florale Akzente. Am Gaumen mittelgewichtig, frisch, feifruchtig, elegant, zarter Schmelz, sehr charmant und lange anhaltend.

<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Apulien
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Rebsorte</b>	Nero di Troia
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Monate im Barrrique</b>	
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5
<b>Verschlussart</b>	Kork
<b>Lagerfähig bis</b>	2023
<b>empf. Trinktemperatur</b>	6-10
<b>Füllmenge</b>	0.75
<b>genuss7-Bewertung</b>	88
<b>Speisen</b>	Antipasti



## Angelo Rocca & Figli - Italien - Apulien

---

Die Terre di Montelusa befindet sich in Fossalta di Piave. Francesco Allegrini ist der Önologe der Terre di Montelusa. Sein Fokus liegt auf den süditalienischen Rebsorten. Primitivo, Nero d'Avola, Negroamaro, Malvasia und Sangiovese sind seine bevorzugten Rebsorten. Seinen Rosé erzeugt Francesco aus der Rebsorte Nero di Troia. Die Trauben stammen aus den besten Lagen Apuliens und wurden streng selektiert. Vergoren und ausgebaut wurde der Rosato im Edelstahltank. Die sehr schöne Nase zeigt Aromen von Himbeeren, Cranberries, Erdbeeren, Grapefruit, etwas Pfeffer, Kräuter und florale Akzente. Am Gaumen mittelgewichtig, frisch, feinfruchtig, elegant, zarter Schmelz, sehr charmant und lange anhaltend.

Weitere Weine von Angelo Rocca & Figli finden Sie auf [www.genuss7.de](http://www.genuss7.de)