

La Ferla Rosato

Terre Siciliane IGP



Bezeichnung Roséwein – Terre Siciliane IGP

Rebsorte Nero d'Avola (70%) und Nerello Mascalesa (30%)

Flaschen/ Jahr 40.000

Produktionsgebiet Canicattì, Naro, Racalmuto, Campobello di Licata und Ravanusa (Agrigent)

Boden lehmhaltige Sandböden von mittlerer Dichte mit alkalischer Reaktion aufgrund des aktiven Kalkgesteins

Höhe von 200 bis 600 m Ü.d.M.

Durchschnittsalter der Rebstöcke 12/15 Jahre

Reberziehung vorwiegend Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 - 5000 Weinstöcke

Erträge 10 t/ha.

Weinlese Ende September

Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur von 16°C für 15 Tage

Malolaktische Gärung teilweise durchgeführt

Ausbau Drei Monate in Tanks

Ausbau in der Flasche Ein Monat bevor der Wein in den Handel kommt

Serviertemperatur 12° C

Empfohlenes Glas Tulpenglas für junge Weine

Degustationsmerkmale

Farbe rosa mit Korallen Reflexen

Nase Charakterisiert von aromatischen und frischen Düften von Waldfrüchten und Rose, die sich mit einladenden und mäßigen Noten von Granatapfel, Himbeere und Erdbeere abwechseln und vermischen.

Mund Der Wein ist wohlschmeckend und mineralisch. Er verbindet diese Eigenschaften hervorragend mit einladender Annehmlichkeit des Trinkens.

Eigenschaften Der harmonische Wein mit reicher, schmeichelnder Struktur bezaubert durch Frische und anständige Eleganz.

Gastronomische Empfehlungen Der Wein ist sehr vielseitig. Am besten passt er zu kräftig gewürzten Speisen wie reizende Spaghetti mit Seeigel, Meereslasagne, Risotto mit Steinpilzen. Hervorragend zu gefülltem Tintenfisch, Oktopus, Stockfisch-Eintopf und zu gegrilltem Geflügelleber. Er soll auch zu weißem, gebratenem Fleisch oder aber zu geschmorten Lamm-Häppchen mit Gemüse gekostet werden. Der Wein eignet sich auch als Aperitif in Verbindung mit schmackhaften, gut gewürzten Snacks.