

italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Wein des Monats Juni.



Normalpreis 5,99 €

Sonderpreis 5,39 €

Grundpreis pro Liter: 7,19 €

Bezeichnung: 2018er „Note di Rosa“ Veneto IGT, Ornella Bellia

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Etwa 60 km nordöstlich von Venedig an der Grenze zum Friaul liegt in der Ebene des Veneto (Terre Piane) das Städtchen Pramaggiore, wo Ornella Bellia mit ihrem Mann Patrizio Masat seit einigen Jahren Wein macht. Trotz langer Verbundenheit der Familie zum Wein sind sie noch jung an Jahren im Weinbau. Das drückt sich auch in ihren modernen, frischen Weinen aus, die zwar oftmals auch aus lokalen Sorten gewonnen werden, aber einen Internationalen Touch haben. Ein schönes Beispiel ist der Note di Rosa, der zu 100% aus der eigentlich in Frankreich beheimateten Rebsorte Carmenère besteht. Nach der Lese erfolgt eine Kaltmazeration für 12 Std. bei 8° C um die Aromen zu verstärken und die leichte rote Farbe zu erhalten. Nach der Kelterung wird der Wein bei 15° C für ungefähr 15 Tage kaltvergoren und danach noch ca. 3 Monate auf der Feinhefe gelagert um ihm eine gewisse Komplexität zu verleihen.

Farbe: helles Rosa mit leichten pinken Reflexen

Geruch: Der Wein zeigt sich in der Nase sehr frisch mit Noten nach grünen Äpfeln und frischen Himbeeren. Dazu nussige Anklängen nach Mandel. Ergänzt wird das ansprechende Bouquet durch blumige Anklänge, in Richtung Weißdorn.

Geschmack: Im Mund ist der Rosé unkompliziert und ebenfalls sehr frisch. Durch das Hefelager, wird der Körper hervorgehoben und er hat ein kräftigeres Rückgrat. Er hat eine angenehme Säure mit einem mittleren Abgang bei dem die Aromen nach roten Beeren schön zur Geltung kommen.

Lagerung: 1-2 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 8-10° C

Essensempfehlung: Optimal als Aperitif und ideal zu Gerichten mit gebratenem Gemüse und Pilzen, zu milden Nudelgerichten und Frühlings-Risotto Auch zu, leichtem weißen Fleisch und Fisch in kräftigeren Zubereitungen. Kann auch zu Pizza mit Fisch-, bzw. Meeresfrüchtebelag oder einem Zucchiniomelette probiert werden.