



# W e i n - E x p e r t i s e



## Doppio Passo Primitivo Rosato

Art.-Nr.: 12 11 30

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Apulien
JAHRGANG:	2020
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Berliner Wein Trophy (Jg. 2017)
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Puglia
REBSORTE:	Primitivo
WEINERZEUGUNG:	Vor dem Pressen erfolgt eine kalte Mazeration, die dem Wein diesen eleganten Farbton und das Außerordentliche Aroma verleiht. Die Gärung des Traubenmostes erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks.
BEURTEILUNG:	Eleganter Farbton, intensiv aromatischer Primitivo-Wein nach apulischer Tradition, mit fruchtig-süßem und würzigem Bukett. Unverwechselbares Aroma nach Erdbeeren und Himbeeren.
MENÜEMPFEHLUNG:	Idealer Begleiter zu Fischgerichten, Pasta mit feinen Saucen oder pur – gut gekühlt, als idealer Sommerbegleiter.
TRINKTEMPERATUR:	8 – 10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Restzucker: 13,5 g/l Gesamtsäure: 5,7 g/l</i>

Der Doppio Passo Primitivo Rosato wird aus reifen Primitivo-Trauben in der Region Puglia gekeltert. Vor dem Pressen erfolgt eine kalte Mazeration, die dem Wein diesen eleganten Farbton und das außerordentliche Aroma verleiht. Die Gärung des Traubenmostes erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks.

Die Rosato-Weinbereitung ist eine weitzurückblickende Tradition der Region Apulien und hat tiefgreifende Wurzeln. Das Bukett ist fruchtig-süß, das Aroma ist intensiv und unverwechselbar, einzigartig nach Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen hat der Wein eine feine Struktur, eine ausbalancierte Säure und ist vollmundig. Idealer Begleiter zu Fischgerichten, Pasta mit feinen Saucen oder pur – gut gekühlt, als idealer Sommerbegleiter.