



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

Vitarosea by Settesoli, Terre Siciliane IGT, Bio - VEGAN

Artikel-Nr.: 50 06 88



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Sizilien
ERZEUGER:	Settesoli
JAHRGANG:	2022
KLASSIFIZIERUNG:	Terre Siciliane IGT
REBSORTEN:	50% Syrah, 50% Merlot
WEINERZEUGUNG:	Stahltankgärung und Verfeinerung bei kontrollierter Temperatur. Vitarosea ist BIO ist auch VEGAN.
BEURTEILUNG:	ein Wein mit Noten von tropischen Früchten, ergänzt durch eine angenehme blumige Note. Er ist weich, vollmundig und duftend, mit einem anhaltenden mineralischen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt als Aperitif oder zu Meeresfrüchten und leichten Speisen
TRINKTEMPERATUR:	10 -12 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 1,6 g/l Gesamtsäure: 6,8 g/l</i>

Settesoli wurde in Menfi, einer Stadt auf den Hügeln um Agrigento, Sizilien gegründet. Nach Westen schauend sind noch die Ruinen von Selinunte, der alten griechischen Stadt zu sehen, während auf der Südseite das Tal der Tempel liegt, welches zu den eindrucksvollsten Zeugnissen der griechischen Kultur und Architektur gehört.

Das Markenzeichen Settesolis ist die Sonne. Sie begleitet und unterstützt das Traubenwachstum in den Weinbergen im Süden Siziliens. Als Ode an den Optimismus stößt Settesoli mit dem neuen Vitarosea auf die Leichtigkeit des Seins an. Das besondere Etikett ist eine Reproduktion einer Majolikafliese, die von einem lokalen Handwerker handgefertigt wurde. Sie greift das Settesoli-Logo auf und umrahmt es mit Elementen, die die Geschichte Siziliens erzählen: ein tiefblauer Hintergrund, der an das Mittelmeer erinnert, Zitrusfrüchte, Weinblätter und Trauben, die an die Hauptanbauprodukte der Insel erinnern und Düfte, Licht, Farben und Wärme wiedergeben. Ein Wein, der stellvertretend für „Made in Sicily“ steht und dazu noch nach streng biologischen und veganen Richtlinien erzeugt wird.