



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

## **Pipoli Rosato Basilicata** **Art.-Nr.: 86 05 61**



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Basilicata
JAHRGANG:	2022
ERZEUGER:	Vigneti del Vulture
KLASSIFIZIERUNG:	IGT
REBSORTE:	Aglianico
WEINERZEUGUNG:	Die Trauben werden direkt nach Ankunft in der Kellerei bei niedrigem Druck zu Most verarbeitet. Die anschließende Gärung erfolgt bei 10°C. Die Reifung erfolgt auf der Hefe in Edelstahltanks.
BEURTEILUNG:	Zartes Rosa mit großer Leuchtkraft, in der Nase ein sehr fruchtiges Bouquet, in dem sich die vorherrschenden Noten von Walderdbeeren und Himbeeren mit den feineren von Kirschen und Granatäpfeln verbinden. Im Mund ist er gut ausbalanciert durch eine lebendige Säure und einen weichen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG	passt zu Vorspeisen aus Meeresfrüchten, rohem Fisch und ersten Gängen auf Gemüsebasis
TRINKTEMPERATUR:	12-14 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,4 % vol. Restzucker: 3,86 g/l (trocken) Gesamtsäure: 5,86 g/l</i>

Das Weingut Vigneti del Vulture liegt am Fuße des Vulkans Monte Vulture, der dem Weingut seinen Namen gibt. Dieser einzigartige geologische Ursprung verleiht den Böden der Region eine besondere mineralische Qualität und ist ein entscheidender Faktor für die einzigartigen Eigenschaften der hier produzierten Weine. Die bekannteste Rebsorte in den Vigneti del Vulture ist der Aglianico, eine autochthone Rebsorte, die in dieser Region optimale Bedingungen findet. Die Aglianico-Traube ist berühmt für ihre Intensität und Komplexität und wird oft als "Barolo des Südens" bezeichnet. Neben Aglianico werden auch andere Rebsorten angebaut, darunter Greco und Fiano für Weißweine. Basilicata, eine Region, die es verdient, entdeckt zu werden.