

# DRINKS.

## Cantina Rosa del Golfo Rosato del Salento IGP 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70578223
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien
Abfüller	Rosa del Golfo S.a.s., Via Garibaldi 18, 73011 Alezio, Italia
Marke	Rosa del Golfo
Typ	Roséwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	6 Monate
Degustationsnotiz	leicht, trocken, zart und cremig mit fruchtigen Anklängen von Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus 90% Negroamaro und 10% Malvasia Nera
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



---

Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Antipasti, Apéro, Asiatische Küche, Fisch & Meeresfrüchte, Weisses Fleisch

---

## **Beschreibung**

Im Jahr 1963 erlebte Mino Calò, dessen Grossonkel den Grundstein für das Weinunternehmen am Golf von Gallipoli in Apulien gelegt hatte, wie der erste Rosato namens Rosa del Golfo entstand. 1988 benannte er, um den erfolgreichen Qualitätswein zu ehren, die Firma in «Rosa del Golfo Salento» um. Der Roséwein, der auf der Halbinsel Salento - dem italienischen "Stiefelabsatz" - entsteht, stützt sich auf die Rebsorten Malvasia Nera (10%) und Negroamaro (90%), die tief in der Region verwurzelt sind. Nachdem man das Traubengut von ausgewählten Weinlagen in diversen Gemeinden bezogen hat, erfolgt die Vinifizierung nach der Saignée-Methode. Hierbei gewinnt das Team den rosaroten Saft, der freigelassen wird, wenn die Trauben durch das Eigengewicht im Maischegärtank aufplatzen. Erst später werden die Trauben gepresst und zu Rotwein weiterverarbeitet - man schlägt also zwei Fliegen mit einer Klappe. Der Saft, der vor der Pressung abgezogen wurde, wird vergoren und dann sechs Monate lang im Stahltank reifen gelassen - so entsteht der Rosato del Salento. Der Roséwein wird im Bouquet von roten Beerenaromen dominiert, die sich mit zarten und cremigen Anklängen verbinden. Er ist vorzugsweise zu gegrilltem Fisch, Fischsuppe, weissem Fleisch, Antipasti oder asiatischen Gerichten zu reichen.