



Centoviti

Rosato Campania IGP, Nativ

Rosato aus 100-jährigen Reben

Beschreibung:

Der Centoviti stammt vom Weingut Nativ, welches im Herzen Paternopolis liegt, auf den Irpini- Hügeln. Eine historische Region Italiens und Teil der Region Taurasi. Typisch sind die fruchtbaren vulkanischen Böden und die grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Centoviti verdankt seinen Namen seinem kleinen, 100-jährigen Rebberg auf den Hügeln von Paternopoli. Ihm liegt die kräftige Aglianico-Traube zugrunde; er zeigt im Glas seinen unvergleichlich südlichen Charme und viel Temperament.

Aromenprofil:

Leuchtendes Rosa. Eine sehr elegante Nase nach roten Kirschen, Erdbeeren und Zimt in der Nase. Sanfter Auftakt, abgelöst von viel roter Frucht, an Himbeergelée und Preiselbeeren erinnernd, gepaart mit einer schönen Fruchtsüsse, auch etwas Pfirsich; der Abgang ist begleitet von einer angenehmen Frische und viel Lebendigkeit.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Nativ

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Aglianico

Artikelnummer: 0997525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Centoviti

Rosato Campania IGP
Nativ

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.