SPUMANTE BRUT ROSÉ IGP GIOÌ SAN SALVATORE 75CL

Metodo classico Brut Rosé, San Salvatore, Kampanien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2020
Notizen	Zarte Noten von roten Beeren, blumenduft und etwas Hefe. Am Gaumen weich und fein moussierend, bei einer langanhaltenden Perlage. Gut ausbalanciert.
Begleitend zu	Apero, Krustentiere
Vinifikation	Sanfte Pressung ohne Mazeration. Die Gärung erfolgt im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Die Flaschengärung dauert 24 Monate.
Traubensorten	100% Aglianico
Alkohol	12 %
Format	75 cl

SAN SALVATORE
Die von Giuseppe Pagano gegründete Kellerei San Salvatore 1988 ist spezialisiert auf alte autochthone Rebsorten wie Fiano, Falanghina und Aglianico. Das 16 ha. grosse Gut liegt im Nationalpark Cilento, wo der Multi Unternehmer auch ein 5-Sterne Hotel sowie eine Büffelzucht betreibt. Es verwundert also nicht, wenn in den Weinbergen ein Büffel gesichtet wird. Diese liefern auch gleich den eigenen natürlichen Dünger für die Böden. Die Reben werden nach biologischen, teilweise bio-dynamischen Richtlinien gepflegt. Als Beratender Önologe fungiert Riccardo Cotarella, einer der besten Weinberater Italiens. Diese Faktoren und das vorherrschende Mikroklima ermöglichen es San Salvatore Weine der höchsten Qualitätsstufe zu produzieren. Der Fiano "Pian di Stio" wurde von Gambero Rosso bereits mit den begehrten drei Gläsern ausgezeichnet und mit dem omaggio a "Gillo Dorfles" widmet er seinem Freund und Künstler einen Wein, bei dem er die Etiketten für 16 Jahrgänge gestalten durfte.

http://www.sansalvatore1988.it