



Vergani

ROSÉ LEMAR ISOLA DEI NURAGHI IGT CONTE LEMAR 300CL



Isola dei Nuraghi igt, Conte Lemár, Sardegna, Italien

Geschmack  Trocken Süss

 Fruchtig / Weich Würzig / Herb

 Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2022

Notizen Verführerische Beeren-, Kirschen- und Kräuternoten. Diese harmonischen Akzente setzen sich am Gaumen ohne Süsse fort und werden mit Lavendel und etwas Kamille ergänzt.

Begleitend zu Aperitivo, Krustentiere, allgemein zu Grilladen.

Vinifikation Geerntet wird früh morgens. Nach dem Abpressen wird der Most in Stahltanks umgepumpt, spontan vergoren und laufend mit der am Boden angesetzten Hefe durchmischt (Bâtonnage).

Traubensorten 85% Cannonau, 15% Vermentino

Alkohol 13.5 %

Format 300 cl

CONTE LEMÁR

Für den Rosato Lemár werden die Trauben früh morgens zwischen 4 Uhr und 9 Uhr in kleinen Kisten à 10 kg von Hand geerntet. Danach kommen diese umgehend in einen gekühlten Container, um die Kerntemperatur unter 7°C zu bringen. Das verhindert eine spontane Gärung der Trauben und deren Oxidation. In der Cantina werden die unsaubereren Trauben auf einem Selektionstisch aussortiert. Ein Vorgang, der bei der Roséherstellung äusserst selten ist.