POGGIO NIBBIALE

ROSATO

IGT TOSCANA

POGGIO NIBBIALE
TOSCANA

Region / Lage:
Magliano in Toscana / Pereta bei Scansano

Die Rebsorten :
100% Montepulciano

Der Charakter:
Der Rosato von Poggio Nibbiale ist ein Roséwein, fruchtig in der Nase, aber vollmundig am Gaumen: Er ist viel mehr als ein klassischer Aperitifwein.

Die Sensorik:
Aromen von verschiedenen roten Früchten, darunter ist besonders deutlich eine Erdbeer - Note zu erkennen. Der weiche Körper federt die Frische in der Nase und am Gaumen ab. Im Abgang ist dieser Rosé besonders dicht, aber ohne den Trinkfluss störende Tannine. So schafft der Poggio Nibbiale Rosato die Balance zwischen fruchtigem Terrassenwein und vielseitigem Essensbegleiter.

Der Ausbau:
Selektive Lese von Hand, Entrappen, anschließende kurze Maischegärung im Edelstahltank und darauffolgendes Pressen mit einer pneumatischen Presse. Ein Teil des Rosés entsteht auch durch Saftabzug. Es folgt eine Zeit der Reife und Klärung im Edelstahltank.

Das Terroir:
Diese Trauben stammen von unseren Süd-West-Lagen, die dem Tyrrhenischen Meer zugewandt sind. Sowohl der Boden als auch die Luft haben einen hohen Salzgehalt und prägen so den mineralischen Charakter des Weines.

Trinktemperatur: 10°C
Reifepotential: 3-5 Jahre
Produktionsmenge: ca. 4.000 Flaschen

Empfohlen zu:
Klassischer Aperitifwein, der im Freien genossen werden kann, aber auch perfekt zu Fischgerichten passt.

TIPP:
‘Probieren Sie den POGGIO NIBBIALE Rosato zu verschiedenen Gerichten, um seine Vielseitigkeit zu erleben.

Bordolese Flasche lt 0,750
Karton - 6 Flaschen
Palette x 100 Kartons
EAN-Code der Flasche: 8033629970654

Gewicht der Flasche 1.2 kg
Gewicht des Kartons- Kg 8
Gewicht der Palette – Kg 800
EAN-Code des Kartons: 8033629970654

Az. Agr. POGGIO NIBBIALE SRL Societa’ Agricola - Localita’ Pereta, 3 - 58051 Magliano in Toscana (GR) - ITALIA
info@nibbiale.com - www.nibbiale.com