ROSATO CONTE LEMÁR

Cannonau di Sardegna DOC, Tenute Gregu, Sardinien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
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	75 cl

TENUTE GREGU
Zwischen den Hügellandschaften von Telti und Calangianus befinden sich 30 Hektar Weinreben, auf welchen Cannonau und Vermentino kultiviert werden. In diesem nordöstlichen Teil Sardiniens ist die Familie Gregu seit Generationen verankert. In der einzigen DOCG Zone auf Sardinien, der DOCG Vermentino di Gallura, besitzen sie zwei Reblagen. 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 unsauberen Trauben auf einem Selektionstisch aussortiert. Ein Vorgang, der bei der Roséherstellung äusserst selten ist.