

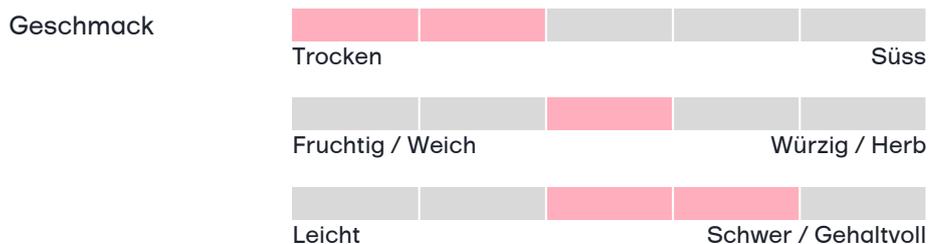


Vergani

ROSATO CONTE LEMÁR



Cannonau di Sardegna DOC, Conte Lemar, Sardinien, Italien



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	300 cl

CONTE LEMAR

In der DOCG Vermentino di Gallura in Nordost-Sardinien bewirtschaftet die Familie Gregu auf 30 Hektar Cannonau und Vermentino. Sie besitzen dort zwei Reblagen und ernten für den Rosato Lemár die Trauben frühmorgens von Hand in kleinen Kisten, um sie sofort unter 7°C zu kühlen und Oxidation sowie spontane Gärung zu verhindern. In ihrer Cantina selektieren sie unsaubere Trauben auf einem Selektionstisch, ein ungewöhnlicher Schritt bei der Roséproduktion.