

## TANK 63 PRIMITIVO ROSATO

SKU: 10139



<b>Titel</b>	TANK 63 Primitivo Rosato
<b>Land</b>	Italien
<b>Erzeuger</b>	Camivini
<b>Region</b>	Sizilien – Apulien, Marsala
<b>Rebsorte</b>	100% Primitivo
<b>Weinbereitung</b>	Traditionelle Weinbereitung
<b>Beschreibung</b>	im Bouquet duftet es verführerisch nach reifen Erdbeeren, saftigen Himbeeren und einem Hauch von Rosenblüten, am Gaumen frisch und fruchtbetont mit einer angenehmen Restsüße, die die Aromen von roten Beeren und kandierten Kirschen betont, im Abgang bleibt eine feine mineralische Note vom Schieferboden, die für Eleganz und einen harmonischen Nachhall sorgt
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 Jahre
<b>Säure</b>	6,00 g/l
<b>Gesamtalkohol</b>	12,50 %Vol
<b>Zucker</b>	9,00 g/l
<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite



- Empfehlung** | Gegrillte Garnelen mit Zitronenbutter und frischen Kräutern unterstreichen die fruchtigen Aromen und die feine Restsüße des Weins und sorgen für ein harmonisches Geschmackserlebnis. Ebenso passt er hervorragend zu einer cremigen Burrata auf geröstetem Brot, begleitet von süßen Kirschtomaten und einem Hauch von Basilikum, wodurch die frische Frucht perfekt hervorgehoben werden.
- Langtext** | Die Trauben für den TANK 63 Primitivo Rosato IGT stammen aus ausgewählten Weinbergen mit nährstoffarmen Schieferböden, die dem Wein seine feine Mineralität verleihen. Das warme Klima sorgt für optimale Reife, während kühle Nächte die Frische der Aromen bewahren. Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst, wobei die Maische für 6 bis 10 Stunden auf der Schale bleibt. Diese kurze Maischestandzeit ermöglicht die sanfte Extraktion der Farbpigmente und verleiht dem Wein seine elegante Roséfarbe. Die temperaturkontrollierte Gärung erfolgt im Edelstahltank, um die Fruchtigkeit und Frische des Primitivo optimal zu bewahren. Ein reduktiver Ausbau schützt die Aromen und verhindert Oxidation, sodass die feinen Noten von roten Beeren und floralen Nuancen erhalten bleiben.