

ROSÉ MARCHE IGT ROSATO **Velenosi** **Italien**
Marken **trocken** **100% Montepulciano****ARTIKELBESCHREIBUNG**

Dieser herrlich frische Rosato erobert die Nase mit zarten blumigen Noten von Rosen und Veilchen und entwickelt alsdann einen ausgeprägteren Duft nach Johannisbeeren und Himbeeren. Am Gaumen zeigt er die sortentypischen Charakteristika eines Montepulciano, eine gute Struktur sowie eine intensive Mineralität.

**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit****sehr gut
3 Jahre****FARBE, GESCHMACK & MEHR**

Farbe	Rosé
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025127001763 8025127100862

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	7.4 g/L
Restzucker	2.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	enthält SULFITE
Energiegehalt	301 kJ / 71 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	2.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Velenosi S.r.l. 63100 Ascoli Piceno IT



PRODUZENTEN-INFO

Die Firmenphilosophie findet ihren Ausdruck im Leitsatz "Der Wein ist die Kunst, die Welt zum Träumen zu bringen". Dies gelingt mit Produkten, die für Struktur, Ausgewogenheit und Eleganz stehen und die den anspruchsvollen Gaumen mit mannigfaltigen Wahrnehmungen verwöhnen.

Das Weingut Velenosi wurde im Jahre 1984 dank des Ehrgeizes zweier junger Unternehmer gegründet.

Angela und Ercole Velenosi hatten zwar erst ein paar Dekaden Weinbusiness hinter sich, aber ihre Leidenschaft erlaubte es ihnen, schnell zu lernen und ihre Techniken in der Kunst der Weinproduktion stetig zu verbessern. So entstand durch Unternehmergeist und Know How ein Weingut, das mit State-of-the-Art Equipment arbeitet und exzellenten Wein produziert. 2005 konnte das Weingut seine Marktführerschaft in der Region durch die Verpflichtung von Paolo Garbini als Geschäftsführer ausbauen. Ihm steht u.a.

Starönologe Dr. Attilio Pagli beratend zur Seite.