

VETERE ROSATO

-  Azienda Agricola San Salvatore
-  Italien
Kampanien
-  trocken
-  100% Aglianico



ARTIKELBESCHREIBUNG

Vetere ist ein eleganter Rosé mit mediterranem Charakter, der aus einem antiken Terroir stammt. Ausschließlich aus der lokalen Rebsorte Aglianico vinifiziert, besticht er durch delikate Aromen von roten Früchten und mediterraner Vegetation, ist frisch am Gaumen und hinterlässt einen erfrischenden Abgang mit Noten von Beeren und Grapefruit.

-  Speiseempfehlungen
- Antipasti
Garnelen/Shrimps
Thunfisch gebraten/gegrillt

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8051566344703

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.0 %Vol
Säure	6.1 g/L
Restzucker	0.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Traube (11% vol), Sulfite (11% vol)
Energiegehalt	268 kJ / 64 kcal
Kohlenhydrate	1.0 g
Zuckergehalt	0.3 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Azienda Agricola San Salvatore 84075 Stio (Sa) IT

PRODUZENTEN-INFO

San Salvatore baut seine Weine in einer der wunderschönsten Landschaften der Welt an, dessen klimatischen Gegebenheiten schon den antiken Griechen Grund waren anzusiedeln.

Wer ist dieser Mann? Scheinbar aus dem Nichts erklomm Giuseppe Pagano in weniger als zwei Jahrzehnten die internationale Bühne anerkannter Weinproduzenten. Von Beginn an setzte er den biologischen Anbau als Standard und während seine Weine nahezu aus dem Stand weltweit hochrangige Auszeichnungen erhielten, wurde San Salvatore 19.88 zum Ende des Jahres 2025, als eines von nur 11 Weingütern in der Welt, mit dem prestigeträchtigen Green Emblem von Robert Parker für exzellente Nachhaltigkeit in der Weinindustrie ausgezeichnet. Als etablierter Hotelier entschloss er sich schon 50-jährig zum Weinbau und zeitnah zum Aufbau einer Büffelfarm in Kreiswirtschaft aus Stall und Weinberg.

Peppinos Vision: Die Selbstversorgung mit Energie im Schatten der majestätischen Tempel in Paestum, in die griechische Bewohner schon vor 3.000 Jahren die autochthonen Rebsorten von San Salvatore 19.88 mitgebracht hatten. Ein harmonisches Miteinander von il bello und il buono – Kalokagathia, Schönheit und Gutheit als eine Reminiszenz an das altgriechische Ideal der körperlichen und geistlichen Vortrefflichkeit. Es geschah im Herzen des Cilento Nationalparks, UNESCO Welterbe und Biosphären Reservat, dort wo bei einer ersten Begehung nur extreme Weine hätten angebaut werden können: Giuseppe Pagano trotzte allen Bedenken und legte das Fundament für die Erfolge seiner Weine. In Stio, auf 650 m über dem Meeresspiegel, inmitten urwüchsiger Natur, umgeben von Wildwasser-Schluchten und schneebedeckten Bergen, produziert San Salvatore 19.88 heute einige der erfolgreichsten und bestbewerteten Weine Süditaliens. Vom Weinberg Cannito, auf 250 m über dem Meeresspiegel oberhalb der antiken Tempel von Paestum gelegen, schweift der Blick über den Golf von Salerno bis zum mondänen Capri und der pittoresken Amalfiküste; mediterrane Exzellenz unter den Füßen und in Sichtweite, für Rebstöcke und Büffel. San Salvatore baut seinen Wein hier an diesem entschleunigten Ort an, dessen klimatischen Gegebenheiten schon den antiken Griechen Grund waren anzusiedeln. "In jedem erfolgreichen Produkt muss Liebe, Respekt und Ethik sein." (zit. Peppino Pagano)