

# DENZ WEINE

Wir leben Wein

## Rosato Cerasuolo DOC, Valentini

2017

Die Azienda von Francesco Valentini in Loreto Aprutino, Abruzzen hat Kultstatus. Die Weine sind in den besten Restaurants Italiens und werden auch bei besonderen Staatsanlässen kredenzt. - Vater Edoardo Valentini war schon zu Lebzeiten eine Legende und hatte klare Ideen über die Herstellung von Weinen. Wein gedeiht im Rebberg und reift im Keller! Er brauchte keine Barriques, keine Filtration und auch andere „moderne Mittel“ braucht er ebenso wenig. Francesco Valentini führt das Weingut im Stil und Sinn seines Vaters weiter, mit dem zusammen er schon so viele Jahrgänge produziert hat. Auch mit diesem Rosé, ist Francesco Valentini eine weitere, önologische Legende in den Abruzzen gelungen: Kurze Maischenstandzeit. Spontangärung in grossen Eichenholzfässern ohne Temperaturkontrolle und ohne Filtration. Der Wein bleibt für 12 Monate in den gleichen Fässern und lagert vor dem Verkauf zwischen 18 und 24 Monaten auf der Flasche. Intensive Cerasuolo Farbe. Noten nach Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, Unterholz, Gewürze und Mineralien. Passt sehr gut zu Pasta / Risotto mit Hackfleisch-Sugo; zu grilliertem Fleisch und auch zu jedem weissen Fleisch. Ideale Trinktemperatur: ca. 12°-14°; Trinkreife: jetzt bis 2026



Kategorie:	Roséwein
Inhalt:	75 cl
Artikelnummer:	7500217
Produzent:	Valentini
Region:	Italien - Abruzzo
Jahrgang:	2017
Trinktemperatur:	10° - 12° Grad
Rebsorte:	Montepulciano
Alkoholgehalt:	14%



Denz Weine AG | Zeltweg 6 | 8001 Zürich

T +41 44262 07 08 | info@denzweine.ch | www.denzweine.ch