

2022 Barisol Rosato Veronese IGT

Dindo | Venetien

Der Barisol Rosato wird zu 100% aus Molinara gekeltert. Die Rebsorte Molinara wurde früher wegen ihrer Langlebigkeit, Frische und Würze häufig für Amarone verwendet. Da sie eher hellfarbig ist, findet sie heute häufig Verwendung für elegante Rosé- oder Schaumweine. Die Trauben für den Barisol Rosato wurden in den ersten Septemberwochen von Hand geerntet, verblieben vor der kühlen Gärung für 16/24 Stunden auf den Schalen und wurden im Edelstahl ausgebaut. So ist ein elegant-fruchtiger, trockener und trinkiger Rosé entstanden, der jung getrunken werden sollte und perfekt in die warme Jahreszeit passt.



Sensorik

Farbe	erdbeerfarben
Duft	Erdbeeren, gelbe Pflaume, Granatapfel und Nektarine
Geschmack	rund, angenehme Säure, fruchtig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Fischgerichte, Pizza, weißes Fleisch

Produzent

Die Geschichte des Weingutes Dindo ist eine generationenübergreifende Familiengeschichte, die mit Giovanni Dindos Großvater im selben Haus begann, in dem sich heute die Kellerei befindet.

Giovanni Dindo | Via Ca' Bepetti 1 | 37022 Fumane (VR)

