

## 2023 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

<b>Farbe</b>	erdbeerfarben
<b>Duft</b>	Erdbeeren, gelbe Pflaume, Granatapfel und Nektarine
<b>Geschmack</b>	rund, angenehme Säure, fruchtig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2026
<b>Trinktemperatur</b>	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)

