

2023 Iava Cerasuolo d'Abruzzo DOC BIO

Vignamadre | Abruzzen

Dieser 100%ige Montepulciano wird in diesem Fall als Rosé ausgebaut. Vignamadre pflegt die Tradition des Cerasuolo d'Abruzzo, die in den den Abruzzen sogar eine eigene DOC-Klassifikation besitzt. Die Trauben für den Iava Cerasuolo wachsen auf 380 Metern über dem Meer. Die traditionelle Pergola-Erziehung der Reben schützt die Trauben vor zu viel Sonne und hilft die Säure und die frische Frucht zu erhalten. Nach der Lese werden die Trauben kurz kalt marzeriert, gepresst und dann im Edelstahl vergoren. Der Iava zeigt sich kirschig, rund und angenehm trocken. Ein unkomplizierter, aber alles andere als langweiliger Rose mit gutem Trinkfluss und viel Trinkfreunde.



Sensorik

Farbe	erdbeer
Duft	Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche
Geschmack	mittlere Säure, rund, saftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2025
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Oliventapenade, vegetarische Crostini, Oliven

Produzent

VignaMadre ist ein Unternehmen, das aus der Leidenschaft, der Forschung und der langjährigen Erfahrung der Familie Di Carlo entstanden ist, die seit 1830 Winzer und seit 1991 Pioniere des ökologischen Anbaus sind. Die Weine werden aus autochthonen Rebsorten gewonnen, die ihre tiefgreifenden sorten- und gebietsspezifischen Eigenschaften bewahren. VignaMadre interpretiert die authentische, lebendige und wilde DNA eines jeden Weins durch ihren hohen Qualitätsstandard und maximalen Umweltschutz. Auf diesem Prinzip des "produktiven Humanismus" beruht die Art der Familie Di Carlo "Winzer" zu sein.

Gründungsjahr 1830

Anzahl der Mitarbeiter 12 Angestellte

Rebfläche 150 Hektar, 75 mit roten und 75 Hektar mit weißen Trauben

Zahl produzierter Flaschen 800 000

Rebsortenspiegel Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cococciola, Cerasuolo d'Abruzzo

Vigna Madre | Via Stortini, 32 | IT 66026 Villa Caldari (CH)