

2023 Fonse Irpinia Rosato DOC

Fonzone | Kampanien

Der Weinberg, in dem die Trauben für diesen Rosewein gewonnen werden, erstreckt sich auf beiden Seiten eines gut belüfteten Hügels in einer Höhe von 360 bis 430 m über dem Meeresspiegel. Die hervorragenden Lagen, die Lehmböden und die sehr geringen Erträge liefern hochkonzentrierte Trauben, die von Hand in kleinen Kisten geerntet werden. Vinifiziert wird in Steingutamphoren, Edelstahl und Holzfässern. Nach dem Abfüllen reift der Wein weitere 6 Monate. So entsteht ein strukturierter, kraftvoller und geradliniger Aglianico-Rose mit balsamischen Noten und guter Länge.



Sensorik

Farbe	himbeer
Duft	grüner Pfeffer, Schwarzkirsche, verkohltes Holz
Geschmack	mittlere Säure, würziges Tannin, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Schmorbraten, dunkle Sauce, Pilzragu

Produzent

Der Familienbetrieb Fonzone befindet sich in einer der schönsten Ecken Kampaniens, im Herzen Irpinias. Nahe der Stadt Paternopoli wurde er erst 2005 gegründet. Mit nur 22 Hektar in Produktion, dem Fokus auf den autochthonen kampanischen Rebsorten und bei allen Entscheidungen im Weinberg um Biodiversität bemüht, entstehen bei Fonzone Charakterköpfe mit überzeugender Mineralität und Länge. Die sechs Mitarbeiter teilen die Liebe der Familie Fonzone Caccese zum Territorium und zum Feiern des Weingenusses, die sich für alle aus Verantwortung, Weitblick und Hartnäckigkeit, auf der Suche nach Exzellenz, zusammensetzt.

Gründungsjahr	2005
Anzahl der Mitarbeiter	6
Rebfläche	30 Hektar, 22 Hektar in Produktion
Anzahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Aglianico, Fiano, Greco, Falanghina

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s. | Località Scorzagalline | 83052 Paternopoli (AV)