2023 Versi rosato terre siciliane IGT

Fondo Antico | Sizilien



Fondo Antico macht eine tolle Basis mit der VERSI – Linie.

Der Versi Rosato ist ein Roséwein, der zu 100% aus Merlot-Trauben hergestellt wird. Bei kühlen Temperaturen vinifiziert, kann diese Rebsorte eine Reihe von Aromen, von exotischen Früchten bis zu Gewürzen, freisetzen. Der Versi rosato zeigt sich im Glas trocken, weichfruchtig und ausgewogen. In der Nase überzeugen dezente florale Noten, Aromen roter Früchte und zurückhaltende Anklänge an Mandeln. Am Gaumen zeigt er sich trocken, angenehm leicht und unkompliziert. Ein hervorragender Aperitif und nie störender Alltagsbegleiter.

Sensorik

Farbe	himbeer
Duft	Himbeere, Hibiskusblüte, Mandel
Geschmack	trinkig, frische Säure, unkompliziert

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

Crostini, Grissini mit Schinken, Oliven

Produzent

Fondo Antico ist ein Weingut im Westen Siziliens. Es ist seit Anfang 1800 im Familienbesitz, die ersten Reben wurden allerdings erst 1920 angepflanzt, davor wuchs dort hauptsächlich Weizen und Baumwolle. Ein weiterer Wendepunkt in der Geschichte des Weingutes war, als Giuseppe Polizzotti 1960 dessen Management übernahm und bis 1995 zum heutigen, modernen Weingut umstruckturierte. Giuseppe ist es wichtig die einzigartige Natur Siziliens zu bewahren und hervorzuheben, weshalb er viele autochtone Rebsorten und nur ausgewählte internationale Reben anbaut. Für den Weinbau verbindet er Tradition und lange Kenntniss des Terroirs mit modernsten Produktionstechniken. Die Böden sind geprägt vom Einfluss des Meeres und sind reich an Kalk, Steinsalz und Gips. Dadurch entstehen strukturierte, salzige und mineralische Weine.

Gründungsjahr	1920
Rebfläche	80 Hektar
Zahl produzierter Flaschen 450 000	
Rebsortenspiegel	Grillo, Inzolia, Grecanico, Zibibbo, Nero d’Avola, Perricone, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Syrah

Fondo Antico | Via Fiorame 54a | IT 91031 Misiliscemi TP