SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2025 Barisol Rosato Veronese IGT

Dindo | Venetien

Barisol Rosato Veronese IGT von Giovanni Dindo st ein Rosé aus 100% Molinara, der die feine Linie zwischen Weiß- und Rotwein mit zarter, sommerlicher Fruchtigkeit ausfüllt. Die Trauben werden in den ersten Septemberwochen von Hand gelesen, sanft gepresst und anschließend 16–24 Stunden auf der Maische belassen, bevor der Most bei kontrollierter Temperatur vergoren wird. Danach reift der Wein rund fünf Monate bei 3–4 °C im Edelstahltank, was seinen frischen, klaren Charakter und die jugendliche Stilistik bewahrt.



Im Duft zeigen sich Noten von Grapefruit, Mandarine und kleinen roten Beeren, am Gaumen wirkt der Barisol Rosato frisch, leicht und sehr gut zugänglich. Die spürbare Säure gibt ihm eine gewisse Langlebigkeit und Frische, während die typische, feine Salzigkeit der Molinara dem BArisol Rosato Länge am Gaumen verleiht. Mit 12,5% Vol. bleibt er dabei angenehm leicht und trinkfreudig.

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2028
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)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN