

## 2025 MUN Rosato Conero DOCG BIO

La Calcinara | Marken

Der Mun Conero DOCG Rosato 2025 ist der neue Rosato von La Calcinara, der die Stärken des Monte Conero erstmals auch in der Kategorie Rosé mit DOCG-Status zeigt. Die Geschwister Eleonora und Paolo Berluti bewirtschaften ihre Weinberge streng biologisch und füllen im Mun die maritime Prägung des Conero in die Flasche. Die rund 25 Jahre alten Reben wachsen nur wenige Kilometer von der Adria entfernt. Die Lagen auf etwa 200 Metern Höhe mit West- und Südausrichtung bringen viel Sonne und kühle Meeresluft, der Wein ist als vino biologico zertifiziert und trägt EU-Bio-Logo sowie das Emblem der Vignaioli Indipendenti.

Für den Mun werden ausschließlich Montepulciano-Trauben von Hand in den kühlen frühen Morgenstunden gelesen, schonend direkt gepresst und ohne Maischestandzeit spontan im Edelstahl vergoren, anschließend reift der Wein rund sechs Monate auf der Feinhefe.

Im Glas zeigt der Mun eine zarte, antike Roséfarbe; in der Nase komplex und leicht jodig mit Waldbeeren, roten Früchten, Wildrose und Thymian, am Gaumen lebendig, saftig, mineralisch und salzig mit unverkennbarem adriatischen Charakter – ein Rosato, der eher an ernsthaften Weiß- oder Rotwein als an einfachen „Terrassenrosé“ erinnert.

Kulinarisch passt er hervorragend zu Krustentieren, gegrilltem Fisch, mediterranen Vorspeisen und Gemüsegerichten; dank seiner Struktur begleitet er auch kräftig gewürzte Fischküche und moderne Gemüseküche mit Kräutern und Olivenöl und zeigt sich bei 8–10 °C im großen Glas von seiner besten Seite.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	altrosa
<b>Duft</b>	Kräuter, rote Kirschen, Waldbeeren
<b>Geschmack</b>	frisch, feine Würze, mineralisch

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl, Feinhefe
<b>Trinkreife</b>	2026-2029
<b>Trinktemperatur</b>	8-10°C

### Speiseempfehlung

Perfekt zu Krustentieren, Muscheln, gebratenem oder im Ofen zubereitetem Fisch.

### Produzent

La Calcinara wurde 2007 von den Geschwistern Eleonora und Paolo Berluti gegründet. Beide sind studierte Önologen und begannen mit ihrem Weingut La Calcinara aus einem Grund. Leidenschaft für Wein und die autochthonen Trauben der Marken. Heute bauen die beiden auf 12 Hektar Rebfläche

Montepulciano, Verdicchio und Chardonnay an. Ihr Ziel ist es, vor allem den Montepulciano zu maximalen Ausdruck zu bringen.

Durch ihre Erfahrungen im Ausland - in Neuseeland, Chile und Bordeaux - und ihr Engagement füllen Eleonora und Paolo mittlerweile 42 000 Flaschen im Jahr ab. Die

ganze Familie ist bei La Calcinara mit eingebunden und jeder nimmt an dem gesamten Produktionszyklus teil, vom Beschneiden der Reben zur Traubenlese in kleinen Kisten, über den Ausbau in Eichenfässern bis zu der Vermarktung des Weines. Zwei verrückte Pioniere, die aussagekräftige, sehr komplexe und faszinierende Weine machen.

<b>Gründungsjahr</b>	2007
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	2 Inhaber und 2 Angestellte
<b>Rebfläche</b>	12 Hektar
<b>Anzahl produzierter Flaschen</b>	42 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Montepulciano (65%), Verdicchio (25%), Chardonnay (5%), Sangiovese

Az. Agr. La Calcinara di Paolo Berluti & C. S.S. | Via Calcinara 102/A | IT 60131 Candia