

Fusha Rosé Vino Spumante IGT BIO

Baglio di Pianetto | Sizilien

Die Trauben für den 100%igen Rosèsekt Fusha Rosé Vino Spumante wachen auf 720 Metern ü.d.M., werden früh gelesen und vor der Gärung heruntergekühlt, um die Aromatik und Sortentypizität der Trauben zu bewahren. Nach der ersten Gärung erfolgt die Versenkung mit der Charmat-Methode, auch hier mit dem Ziel, die Duftigkeit und Lebendigkeit zu unterstützen. So entsteht ein elegant-fruchtiger, feinperliger und ausgewogener Schaumwein.



Sensorik

Farbe	hellgelb
Duft	Himbeere, Zitrone, gelbe Pflaume
Geschmack	ausgewogene Säure, saftig, feine Perlage

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

scharfe Salami, Oliventapenade, Oliven

Produzent

Conte Paolo Marzotto machte Karriere in der Modebranche und baute sich nebenher mit Baglio di Pianetto ein großartiges Weingut auf Sizilien auf. Das Weingut wurde aus dem Wunsch heraus geboren, sizilianisches Terroir mit dem savoir faire der französischen Chateaus zu verbinden. Alle Weine werden nach den Richtlinien des Organic Farming hergestellt. Das bedeutet eine eigene Stromerzeugung mittels Photovoltaik, eigenes Wasserrecycling und die Aufbereitung des Regenwassers. Inzwischen ist Baglio di Pianetto berühmt für seine hervorragenden Weine, die teilweise sortenrein als junge Weine ohne Holzkontakt oder aber als kräftige, tanninbetonte Cuvées mit längerer Reifezeit ausgebaut werden.

Gründungsjahr	1997
Anzahl der Mitarbeiter	18
Rebfläche	160 Hektar, 110 Hektar in Produktion
Zahl produzierter Flaschen	42 000
Rebsortenspiegel	Insolia, Vioignier, Catarratto, Grillo, Nero D`Avola, Syrah, Frappato, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Cantina Baglio di Pianetto S.r.L. | Via Francia | IT 90030 S. Cristina Gela