



Obvius Rosato Toscana IGT

Erzeuger: Weingut Salcheto

Herkunft: Toskana
Montepulciano
Chiusi und Trequan

Rebsorten: 90% Sangiovese,
Canaiole, Mammolo, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot

Boden: Tonhaltig, schlammig

BIO: DE-ÖKO-006



Ausbau/Reife: Die hochwertigsten Trauben werden von Hand gelesen und sanft gepresst. Die Fermentierung erfolgt vier Monate, 70% im Stahltank und 30% in Barriques. Während der Fermentation wird der Wein mit selbst produziertem CO₂ angereichert und anschließend ohne Zusatz von Sulfiten oder Reinzuchtheften, unfiltriert in die Flasche gefüllt. Dieser Prozess erfolgt ohne jeglichen Sauerstoff, mit Hilfe besonderer technischer Verschlüsse. Der Wein reift drei Monate lang im Stahlfass und anschließend weitere drei Monate in der Flasche.

Eigenschaften: Helles Rubinrot.
Sehr frisch und kar. Im Duft mit Noten von roten, süßen Früchten, wie Erdbeeren, Himbeeren und etwas reife Birne. Ein trockener Rosé mit feiner, erfrischender Frucht. Sehr weich, ausgeglichen und körperreich.

Ideal zu: Aperitif, Nudelgerichten, Wildgerichten mit Preiselbeeren und Äpfeln.

Besonderheiten: Das Weingut Salcheto wurde vom Gambero Rosso 2014 mit dem Preis für Nachhaltigen Weinbau ausgezeichnet. Die biologische und biodynamische Weinkellerei Salcheto arbeitet energetisch absolut autonom (Wasser, Treibhausgasemission, Biodiversität). Der Obvius Rosato ist ein Wein ohne jegliche Zusatzstoffe wie Hefe, Schwefel usw.
- Natur, unfiltriert und rein aus Trauben.

