



## 2017 Monferrato Rosé Charetto DOC <Serre dei Roveri>

Wein · Rosé · Charetto · DOC · trocken · Sartirano Figli Cantine e Vigneti s.a

Preis: **7,50 € / Fl.**ab 6 Fl.: **6,95 €**

Herkunft Land: Italien, Piemont (Piemonte), Alto Monferrato-Hügel vc

Art: Rosé, trocken

Qualität: DOC

Sorte: Charetto

Inhalt: 0,75 Ltr. Flasche



Trinktemperatur: 4 °C bis 6 °C

Alkohol: 12,5 Vol. %

Restsüße: 1,9 Gramm pro Liter

Säure: 5,7 Gramm pro Liter

### Beschreibung:

ein duftiges Bouquet mit hellroten Fruchtaromen, ausgewogenes Süße-Säurespiel mit einer schönen klaren Struktur und etwas Tannin, eine saftige Erdbeernote und dezenter Blütenduft  
100% Barbera

### Empfehlung:

passt gut zu Tomate-Mozzarella, herzhaften Quiche, Pizza, Meeresfrüchten, Thunfisch und auch zu Carpaccio

### Erzeuger:

Das Weingut der Familie Sartirano hat eine lange Geschichte und geht bis 1871, dem Gründungsjahr, zurück. Luigi Arnulfo, einer der großen Piemont-Persönlichkeiten der Vergangenheit, baute das Gut auf und gehörte zu den ersten, die Barolo überhaupt in Flaschen abfüllte. Das Gut Costa di Bussia liegt in der Cru-Lage Bussia im Bereich der Barologemeinde Monforte d'Alba.

Inzwischen gehört das Gut dem umtriebigen Paolo Sartirano. Paolo Sartirano setzt das innovative Denken fort und nutzt die Gunst der Natur gefällige, bodenständige Weine zu erzeugen. So ist sein Barolo Terre dei Roveri ein weicher, relativ feingliedriger und trinkfertiger Barolo aus drei verschiedenen Gemeinden: Die Trauben aus La Morra im westlichen Barolo-Gebiet -auf blaugrauem Kalk-Mergel-Boden gewachsen- sind für den weich-fruchtigen Charakter verantwortlich. Für die kraftvoll, würzige Komponente im Wein hat Paolo Trauben aus westlichen Lagen gewählt aus Monforte d'Alba und Castiglione Falletto, die dort auf eisenhaltigem Kalkstein-Sandboden heranreifen.

Zu Costa di Bussia gehören 15 ha Weinberge. Sie liegen an einem relativ steilen Südhang, unmittelbar um die Kellergebäude. Die einzelnen Parzellen tragen Namen, die auf die kleinbäuerliche Mischkultur früherer Zeiten hinweisen, sie heißen 'Campo del Gatto' (Katzenfeld), 'Campo dei Buoi' (Kuhfeld) etc.. Das Gut Costa di Bussia arbeitet nur mit eigenem Rebgut. Haus und Keller wurden in den letzten Jahren von Grund auf modernisiert. Nichts ist überzogen, alles ist bodenständig. Und so ist auch der Stil der Weine. Der Barolo Costa di Bussia ist ein weicher, relativ feingliedriger und ein sehr trinkfertiger Barolo.

Mit der Linie "Terre dei Roveri" geht das Weingut neue Wege: Diese Weine sind auf süffigen Genuß aus, erhalten dabei aber ihre Rebsortentypizitäten und bieten sich als schmeichelnde Speisebegleiter an. Der Terre dei Roveri Barbaresco setzt konsequent die Philosophie der Produktreihe Terre dei Roveri fort. Mit einem exzellenten Genuss-Preis-Verhältnis und einer Stilistik, die Qualität, Typizität und Trinkfreude verbindet, haben sich Weine wie Terre dei Roveri Barolo, Terre dei Roveri Gavi di Gavi und der Terre dei Roveri Barbera Piemonte schnell einen festen Platz im Herzen der Weinkenner erobert. Wem ein Barolo, Barbaresco, Barbera oder Gavi bisher zu anstrengend und kompliziert war, lernt hier piemontesische Weinkunst anderer Art kennen.

