

## Camerte Rosé



Produzent	Monacesca
Land/Gebiet	Italien/Marken
Appellation	Marche Rosato IGT
Jahrgang	2017
Produkt	Roséweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (92%), Merlot (8%)
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	12.0%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl

1966 verliebte sich Casimiro Cifola in den kleinen Ort Monacesca, wo er sich niederliess und seinen ersten Rebberg anpflanzte. Sieben Jahre später krönte er sein Werk mit der ersten Verdicchio-Abfüllung. Heute liegt die Kellerei in den Händen von Sohn Aldo. Ausgebildet als Agronom und Önologe, leitet er die Produktion mit der Ernsthaftigkeit und Akribie, die er von seinem Vater gelernt hat. Struktur, aromatische Fülle und Langlebigkeit sind die wesentlichen Eigenschaften der Weine von Aldo Cifola.

Auf seinem Weingut Monacesca in den Marken, keltert Aldo Cifola einen nahezu perfekten Rosé. Die Kombination aus Sangiovese (90 Prozent) und Merlot (10 Prozent) ergibt einen beerenstarken Wein mit viel Ausdruck. Eine wunderbar, schmelzige Frucht und die feine Mineralität, ist mit der animierenden Säure bestens ausbalanciert. Diesen Rosé trinkt man gerne solo auf der Terrasse und beim Dinner im Freien. Er passt zu hellem Fleisch und zu Fischsuppen mit Tomaten.