2025 ROSATO

AGRICOLA BARBACÀN - VALTELLINA, ITALIEN

Maximal Autochton. Für ihren Rosato verwenden die Sega-Brüder Trauben aus verschiedenen Parzellen. Sie befinden sich alle im höchsten Abschnitt des Tals auf über 600 Metern. Das durchschnittliche Alter der im gemischten Satz gepflanzten Reben beträgt stattliche 40 Jahre. Etwa 75 % sind Chiavennasca, die 25 % teilen sich auf in verschiedenste autochthone Rebsorten: Chiavennaschino, Rossolino Rosa, Róssola, Pignola, Brugnola, Negrera. Nach der Handlese werden 70 % der Trauben direkt gepresst, dem Rest wird eine 1-tägige Maischestandzeit gegönnt, um die zartrosa Farbe zu extrahieren. Nach...

REBSORTE Chiavennasca, Chiavennaschino, Rossolino, Rossola, Pignola, Brugnola, Treunasca, Negrera, Rossolino Rosa	**APPELLATION** Alpi Retiche IGT	**ALKOHOLGEHALT** 11,5 vol %	**DEKANTIEREN/KARAFFIEREN** Nein	**VEGAN** Nein
AUSBAU Edelstahltank	**REGION** Lombardei	**RESTZUCKER** < 1 g/l	**GLASEMPFEHLUNG** Universalglas	**ZUSATZSTOFF** Enthält Sulfite
KLIMA Mediterran mit Gebirgseinfluss	**LAND** Italien	**GESAMTSÄURE** 6,04 g/l	**TRINKTEMPERATUR** 9-12°	**NÄHRWERTTABELLE** https://s.imero.io/p/6a17e9...
BODEN Sand, Schiefer, Granit	**ANBAU** Bio	**PH-WERT** 3,24	**TRINKZEITFENSTER** 2026-2035	**ABFÜLLER** Barbacàn S.A. Di Angelo Sega E Figli S.S.
BIO-PRÜFNUMMER IT-BIO-007	**HÖHE ÜBER N.N.** 610 - 660 Meter	**INTERNATIONALE BEWERTUNG** -	**VERSCHLUSS** DIAM	**IMPORTEUR** Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

AGRICOLA BARBACÀN

Zum Weingut Barbacàn gehören Luca und Matteo Sega, die mit ihrem Vater Angelo sechs Hektar terrassierte Rebfläche bearbeiten und das ausschließlich mit ihren Händen. Nahezu artistisch bewegen sich die Jungs in ihren biologisch zertifizierten, historischen Weinbergen. Denn hier im äußersten Weste...