



## Cirò Rosato Classico DOC 2025

Tenuta Iuzzolini

<b>Typ</b>	Rosèwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Calabria
<b>Produzent</b>	Tenuta Iuzzolini Cirò
<b>Klassifizierung</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	In den ersten Monaten Edelstahlbehälter, mit kurzer Zwischenladung in französischen Barriques
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2025
<b>Genussphase</b>	bis 3 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12,5 %
<b>Traubensorten</b>	Gaglioppo
<b>Artikel-Nr</b>	18206725

### Bemerkungen

Erbaut nach den modernsten Technologien, befindet sich die Weinkellerei Tenuta Iuzzolini im Herzen der Weinberge des Cirò DOC in der Lokalität Fego - Frassa. Die Weinkellerei besitzt die besten technischen Anlagen, die es zurzeit in der Weinindustrie gibt.

### Passt zu

Lässt sich gut zu Vorspeisen mit Fisch, weissem Fleisch und cremigen Käse servieren sowie auch als Apéritif oder einfach so zum geniessen.

### Degustationsnotizen

Im Glas ist die Farbe dieses Rosèwein von dunklem Himbeerrot. Fein, blumig und ein hauchartiger Duft aus Blumen und Gewürz. Leicht und harmonisch im Geschmack. Sein ausdrucksvolles Bouquet von Erdbeeren und Waldfrüchten animiert zum ersten Schluck dieses wunderbaren Terrassenweins.