



# Il Rogito 2023 Basilicata IGT Rosato 2023

Cantine del Notaio

<b>Typ</b>	Rosèwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Basilicata
<b>Produzent</b>	Cantina del Notaio Basilicata
<b>Klassifizierung</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	Im Edeltank mit einer zweitägigen Maischegärung
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Genussphase</b>	bis 5 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 -18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Primitivo
<b>Artikel-Nr</b>	17911223

## Bemerkungen

Der Il Rogito Basilicata IGT Rosato wird aus sorgfältig ausgewählten I.G.T.-Trauben der Basilicata gewonnen, die Anfang Oktober gelesen werden. Nach einer kurzen zweitägigen Maischegärung in Edeltank erfolgt der biologische Säureabbau ebenfalls im Edelstahl. Anschließend reift der Wein in mehrfach belegten französischen Eichenfässern bzw. Tonneaux, gelagert in natürlichen Tuffsteinkellern. Das Ergebnis ist ein charaktvoller Rosato, der Frische, Struktur und aromatische Tiefe vereint.

## Passt zu

Ideal zu gegrilltem Fleisch und Fisch, mittelreifem Käse, Suppen und Pizza. Je nach Gericht kann der Il Rogito Basilicata IGT Rosato leicht gekühlt oder bei Raumtemperatur serviert werden (12–16 °C).

## Degustationsnotizen

Im Glas präsentiert sich der Il Rogito in einem intensiven Kirschrot. In der Nase entfalten sich Aromen von roten Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Granatapfel, begleitet von floralen Noten wie Rose, Veilchen und Alpenveilchen sowie einem feinen Hauch Vanille. Am Gaumen zeigt er einen weichen Auftakt, lebendige Frische und eine harmonische, leicht würzige Saftigkeit. Das fruchtbetonte Finale erinnert an Kirschen, Himbeeren und Granatapfel.