



Fina



Italien

Sizilien



## 2023 HANAMI Rose Terre Siciliane IGP

### Weingut

Sizilien, die größte Insel im Mittelmeer, hat sich längst als herausragende Weinregion etabliert, welche durch ihre einzigartige Kombination aus jahrhundertealter Weinbautradition und innovativen Ansätzen in der modernen Weinproduktion besticht. Die vielfältige Topographie, das mediterrane Klima und etliche traditionellen Rebsorten verleihen den sizilianischen Weinen eine unverkennbare Identität und machen sie zu einem unverzichtbaren Teil der internationalen Weinwelt. Das Terroir ist dabei sehr facettenreich und reicht von vulkanischen Böden bis hin zu küstennahen Weinbergen - mittlerweile haben daher auch viele internationale Rebsorten ein perfektes Mikroklima vorgefunden und liefern erstaunliche Qualitäten. Einer der aktuellen Protagonisten dort ist Bruno Fina mit seinem erst 2005 gegründeten Weingut Cantina Fina. Bruno war Pionier bei der Erforschung moderner Rebsorten am Sizilianischen Institut für Rebe und Wein und hat dort zusammen mit der Önologen-Legende Giacomo Tachis die Grundlagen geschaffen für den Anbau moderner Rebsorten an der sizilianischen Westküste. Folgerichtig hat Bruno ganz in der Nähe von Marsala sein eigenes Weingut gegründet, welches heute mit einem Sortiment einheimischer und internationaler Rebsorten auch international für Aufsehen sorgt. Grillo und Nero d'Avola sind die wichtigsten lokalen Sorten, auf den vulkanischen und teils auch sandigen Böden finden aber auch Syrah und Viognier ideale Bedingungen. Freuen Sie sich auf erstaunlich preiswerte Spitzenweine von einem sympathischen Familienbetrieb - CANTINA FINA!

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Terre Siciliane I.G.P.
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	5.50 g/l
<b>Säure:</b>	7.30 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Sizilien
<b>Rebsorten:</b>	85% Merlot, 15% Cabernet-Sauvignon

### Vinifizierung

Nach der Lese von Hand werden die Trauben sanft angequetscht. Es erfolgt eine ca. 15-tägige Mazerationsphase in Edelstahltanks (unter Schutzgas), temperaturkontrolliert bei 1°C. Im Anschluss wird der Wein abgezogen und es erfolgt die Fermentation in Edelstahlbehältern, bei ca. 16°C. Der Wein reift dann noch einige Zeit auf der Hefe, bevor geklärt, filtriert und abgefüllt wird.

### Sensorik

Elegantes, blasses Lachsrosa. Blumiges Bouquet von Pfirsich, Jasmin, Orange und Buchsbaum. Intensiver Geschmack mit Noten von Sauerkirsche, Pfirsich, Brombeeren sowie tropischen Früchten wie Litschis und Grapefruit.

### Passt gut zu

Kartoffelauflauf mit geräuchertem Fisch

### Lagerfähig

6 Jahre

### Tipp

Schöner, hellfarbener Rosé aus Sizilien. Sehr fruchtige Aromatik mit exotischem Einschlag, feine Säure und nicht zu schwer.