



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

ROSÉ

Schraubverschluss - LINIE CA' DEL SETTE®

Es gibt viele Geschichten über den Wein, viele Legenden und viele kuriose Anekdoten. Einen besonderen Reiz hat eine der bekanntesten und wahrsten Legenden über den Rosé, die als Hauptfigur einen Priester hat, der in einem kleinen Dorf an den Ufern des Gardasees wohnte und von dem lebte, was ihm seine Landsleute gaben. Zu faul, den kleinen Garten der Kirche anständig zu bewirtschaften, wurde er zunächst von den Dorfbewohnern geholfen, die ihm Essen und Wein gaben; diese durften nämlich nie fehlen, weil sie für den Gottesdienst benötigt wurden. Das alles war natürlich völlig kostenlos. Diese Situation hielt jedoch nicht lange an. Der Wein hatte nämlich einen Preis, den die Dorfbewohner nicht mehr tragen wollten. Und so ließen sie ihn allein, für seinen Lebensunterhalt und den der Gemeinde zu sorgen. Ist die Zeit des Schmarotzens für den Priester vorbei? Auf keinen Fall! Er fand einen alternativen und rechtswidrigen Weg und nutzte die Traubenernte... Eine andere Weinlese als die, an die wir heute gewöhnt sind, natürlich. Die geernteten Trauben wurden in Bottiche geschüttet, die wiederum in große Karren gelegt wurden. Nach der Kelterung wurden die Wagen am Abend in den Hof gestellt, wo die Gärung begann. In dieser Phase studierte unser freundlicher Priester seinen Plan. Unter einem Wagen versteckt, gelang es ihm, einen Bottich aufzustechen und einen Behälter mit einem Wein zu füllen, der zu wenig Kontakt mit den Schalen gehabt und die Gärung nicht abgeschlossen hatte. Der Wein, der herauskam, war also weder rot noch weiß, sondern dazwischen, ein Rosé. So schuf der Priester am Gardasee durch sein verstohlenes Handeln den Roséwein. GESCHICHTE ODER LEGENDE?

Wer weiß ... es ist immer noch eine Geschichte über Weinkultur, die wir nicht vergessen konnten.

TYPOLOGIE: Roséwein Veneto I.G.T.

REBSORTEN: Merlot, Cabernet Sauvignon.

ANBAUGEBIET: Provinz von Vicenza und Verona.

BODENART: Schlammhaltig und sandig.

ORGANOLEPTISCHE ASPEKTE: Kristallklare zartrosa Farbe. Charakterisiert durch fruchtige Noten von Sauerkirschen, Him- und Erdbeeren. Hervorstechende blumige Nuancen von Rosen und Wildblumen. Am Gaumen frisch, angenehm harmonisch und geprägt von einer guten Schmackhaftigkeit und Frische mit einem sehr anhaltenden Abgang im Mund.

SPEISEEMPFEHLUNG: Ausgezeichnet als Aperitif.

Passt perfekt zu Vorspeisen, Käsen, Pizza und ersten Gängen mit Fisch und Meeresfrüchten.

TRINKTEMPERATUR: 10-12°C

ALKOHOLGEHALT: 10,5% vol

EAN-Code 13 Fl. 0,75 l: Fl 8050148520672 / BOX x 6 Fl. 8050148520689



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030