

Roseo Spumante Rose Brut

Anbaugebiet

Eigene Weinberge der Kellerei in der hügeligen DOCG-Prosecco Zone zwischen den Ortschaften Tarzo und Conegliano.

Traubensorte

Glera 95% und Merlot 5%.

Boden

Fruchtbarer Boden glazialer Herkunft von rot-bräunlicher Farbe.

Herstellverfahren

Der Merlot wird für kurze Zeit in Kontakt mit den Schalen gebracht und dann mit dem Most des Prosecco zusammengeführt. Nach der statischen Mostklärung bei 5-7°C. erfolgt die alkoholische Gärung bei 18°C. Danach ruht der Wein für 2 Monate auf der Feinhefe bevor die erneute Gärung in geschlossenen Behältern bei 13°C. über einen Zeitraum von 40 Tage beginnt.

Farbe

Zartes Rose.

Bukett

Frisch und fruchtig, erinnert an Erdbeeren und Himbeeren.

Geschmack

Weich aber zugleich frisch und lebhaft; angenehm prickelnd und fruchtig mit einer feinen Mineralität.

Serviertemperatur

Sehr kalt bei 6-8°C servieren.

Lagerung

Soll jung getrunken und an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

Serviervorschlag

Eignet sich besonders zu Antipasti, Pastagerichten, Fisch und hellem Fleisch sowie als Aperitif.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 1332
Flaschen: 100.000

Alkohol: 11,50% Volumen
Verschluss: Presskork

Säure: 5,50 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 12,00 g/l
EAN: 8033040890043