



Pinot Rosa Trevenezie Frizzante Maschio IGT

Wissenswertes

Der Weissburgunder hebt die Eleganz, der Spätburgunder die Fülle und Struktur des Weines hervor: Diese unschlagbare Kombination dient der Kreation des Pinot Rosa von Cantine Maschio.

Anbaugebiet

Weinberge im östlichen Veneto.

Traubensorte

Pinot Bianco und Pinot Nero.

Boden

Fruchtbarer Moränenboden glazialer Herkunft.

Herstellverfahren

Der Pinot Nero wird für kurze Zeit in Kontakt mit den Schalen gebracht und dann mit dem Most des Pinot Bianco zusammengeführt. Die Gärung erfolgt in geschlossenen Druckkessel bei 12-14°C.

Farbe

Himbeerrosa mit einer lebhaften Mousse.

Bukett

Intensiv und duftend nach Unterholz und schwarzen Johannisbeeren.

Geschmack

Weich aber zugleich frisch und lebhaft; angenehm prickelnd und fruchtig.

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: 1353

Verschluss: Presskork

Alkohol: 11,00% Volumen
Anbau: konventionell

Säure: 5,30 g/l
EAN: 8001540002327

Restzucker: 8,00 g/l