

PINOT GRIGIO ROSÉ Spumante Brut



Dieser feine rosafarbene Schaumwein wird aus Bio-Trauben der Sorte Pinot Grigio erzeugt.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	IGT Veneto
Rebsorte	Bio-Trauben: 100% Pinot Grigio
Lage des Weinbergs	Die Weingärten La Jara liegen an den Hängen der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene.
Böden	Unsere Böden bestehen aus Steinen, die während des Tages die Wärme aufnehmen, um sie langsam in der Nacht abzugeben, und so das frische und sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.
Erziehungsmethode	Sylvoz
Vinifikationstechnik	Die Weinbereitung erfolgt über eine leichte Maischegärung und eine zweite natürliche Gärung im Autoklav aus Edelstahl mit dem "Martinotti-Charmat-Verfahren".
Alkoholgehalt	11.50 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.375L; 0.75L; 1.5L; 3L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Feine, strahlende, edle und attraktive rosa Farbe.
Bouquet	Das Bouquet ist fruchtig mit raffinierten Nuancen nach Johannisbeeren, Stachelbeeren und Grapefruit rosé.
Geschmack	Am Gaumen ist er frisch und fruchtig mit weichem und anhaltendem Schaum.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 6 - 8 °C; kurz vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Ideal zu geräuchertem Lachs, Vorspeisen mit Fisch, Thunfischtartar, Sushi und Sashimi.



ART. 223