



PROSECCO DOC ROSÉ Spumante Brut Millesimato



Prosecco Rosé ist Ausdruck und Union eines Territoriums, reich an Geschmack und Raffinesse.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	DOC
Rebsorte	Bio-Trauben: 90% Glera und 10% Pinot Noir
Lage des Weinbergs	Santa Maria del Piave (Veneto) und Frattina (Friaul)
Böden	Kieselsteinig (Glera) und lehmig (Pinot Noir)
Erziehungsmethode	Sylvoz
Vinifikationstechnik	Glera und Pinot Noir Trauben werden separat vinifiziert. Nach der ersten Gärung werden die Weine für die zweite natürliche Gärung gemischt. Diese dauert zirka 60 Tage und erfolgt durch die "Martinotti-Charmat" Methode.
Alkoholgehalt	11.50 % Alk./Vol.
Erhältliche Formate	0.75L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Zartes Rosa mit feiner und anhaltender Perlage.
Bouquet	Feine Nuancen nach Blumen mit Noten nach Apfel, Birne und Himbeere.
Geschmack	Am Gaumen ist er angenehm und frisch mit gut eingebundenen Säure und Geschmack.
Serviertemperatur	6 - 7 °C
Trinkempfehlungen	Optimal als Aperitif. Passt hervorragend zu Pizza und Pasta, sowie zu allen Fischgerichten, Sushi und Sashimi.



ART. 726