



Rosato Spumante Brut



REBSORTE
Nerello Mascalese.



ALKOHOLGEHALT
11% Volumenprozent.



ERHÄLTICHE FLASCHENGROSSE
750 ml

VINIFIKATION UND AUSBAU

Der Most gewonnen aus einer sanften Pressung der Trauben fermentiert das erste Mal bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. (Der Nerello Mascalese ist eine rote Traube mit wenig Farbe und bei der Weinherstellung ohne Trester erhält er einen leichten Kupferton). Der Basiswein wird in Autoklaven aus Edelstahl umgefüllt, wo er im Tankgärverfahren nach der traditionellen Charmat-Methode zum Schaumwein wird.

FARBE

Zartes Rosè. Feiner Schaum mit besonders feiner Perlage.

BOUQUET

Angenehm intensiv, sehr fruchtig und aromatisch, erinnert an Glyzinienblüten und Renetenäpfel.

GESCHMACK

Von großer Harmonie, sehr angenehm, am Gaumen weich und schmeichelnd mit blumigen Nuancen und einer leichten Mandelnote.

SERVIERTEMPERATUR

Am besten servieren mit 5-7°C.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Hervorragend als Aperitif, passt ausgezeichnet zu vielen Vorspeisen, Risottos, Meeresfrüchtesalat, zarte Frittüren und Grillfisch.