



## Prosecco DOC Rosé Collezione Leone Spumante Extra Dry Millesimato



**KLASSIFIKATION**  
DOC



**REBSORTEN**  
85% Glera  
15% Pinot Noir



**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**  
5–7 °C



**ALKOHOLGEHALT**  
11% vol.



**ERHÄLTICHE FORMATE**  
750 ml

### WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Cuvée aus Glera und Pinot Nero (Rotweinvinifikation) aus demselben Jahrgang wird für mindestens 60 Tage im Druckbehälter vergoren (Méthode Charmat).

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** durch eine sehr feine Perlage hervorgehobenes funkelnbes Rosa.

**BOUQUET:** intensiv und fruchtig, mit Anklängen von Renette Apfel, gefolgt von leichten Noten roter Früchte.

**GESCHMACK:** am Gaumen rund, mit blumigen, fruchtigen Anklängen.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Ein perfekter Aperitif mit einem ausgewogenen Geschmack. Ideal zu leichten Nudel- oder Reisgerichten, zu Fischgerichten und zu frittiertem und rohem Fisch.