

PROSECCO ROSÈ MILLESIMATO 2020



Bezeichnung	DOC
Weinart	Rosé
Ursprungsregione	Veneto
Boden	Ton-/lehmhaltig
Trauben	85% Glera und 15% Spätburgunder
Ernte	Anfang September
Weinbereitung	Nach einer saften Pressung wird die Traubenmaische einer temperaturkontrollierten Gärung bei etwa 15/16°C unterzogen, gefolgt von einer zweiten Gärung in Stahlbehältern (Charmat-Methode)
Veredelung	2 Monate bei -2°C auf dem Weintrub

VERKOSTUNGSANGABEN

Farbe	Helles Kirschrot
Bouquet	Elegant mit Noten von Apfel, Birne und reifen Waldfrüchten
Geschmack	Frisch im Mund, mit gut ausgewogenem Säuregehalt und persistente Perlenbildung
Empfehlung	Zu Vorspeisen aus Fisch und Krustentieren, Aperitif
Serviertemperatur	8°C

DATEN

Alkoholgehalt	11,5° Alc. Vol.
Gesamtsäuregehalt	5,4 gr/lt.
Restzucker	11 gr/lt.

