



Prosecco Spumante Rosé DOC Millesimato

Brut

Klassifizierung: DOC

Trauben: 90 % Glera, 10 % Pinot Nero

Anbautechnik: Sylvoz-Erziehung

Eigenschaften: Methode Martinotti-Charmat

Alkoholgehalt: 11,5 % vol

Farbe: Zartrosa

Perlage: fein, anhaltend

Bouquet: elegant, komplex. Vorrangige Kirsch- und Erdbeernoten, begleitet von Akazien- und Birnenblütenaromen mit einer kleinen Nuance von Glyzinien

Geschmack: Die einnehmende Perlage versprüht Aromen von Kirsche, Akazie und Apfel. Eine große Ausgewogenheit zwischen Säure und Süße mit einem trockenen Abgang. Hervorragende Persistenz und Nachgeschmack, der den Geruchssinn an die Zartheit weißer Blüten erinnert

Serviovorschlag: Prosecco Rosé eignet sich gut als leckerer Aperitif, zu zarten See- und Landgerichten sowie zu ersten und zweiten Gängen unstrukturierter Fischgerichte

Serviertemperatur: 8 °C

Flaschendruck: 4,5 bar

Gesamtsäuregehalt: 5,6 g/l

Restzuckergehalt: 9 g/l