



SESSANTACAMPI

## Charme Rosé



**Bezeichnung:** Spumante

**Merkmale:** Weißweinbereitung und Gärung im Autoklav – Martinotti-Charvat-Methode

**Alkoholgehalt:** 10,5 Vol.-%

**Farbe:** leuchtendes Rosarot

**Aroma:** zart mit einer fruchtigen Note

**Geschmack:** zart am Gaumen, lieblich und mit einer lebhaften Perlage aus feiner und anhaltender Krönung

**Empfehlung:** der lebhafte und elegante Charme Rosé ist ideal für die Zubereitung von leckeren Aperitifs und mundet zu feinen Konditoreiwaren

**Serviertemperatur:** 10° C

**Druck:** 4.8 bar

**Zucker:** 6,5 g/l

**Gesamtsäure:** 30 g/l