

Pinot Rosé Spumante Brut



Produktbeschreibung

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.



Anbaugebiet: Provinz von Treviso.

Höhenlage: von 50 bis 200 m. über dem Meeresspiegel.

Bodenstruktur: mittlerer Texturen.

Rebsorte: Pinot Nero und Pinot Bianco.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: Ende August - Anfang September.

Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese.
- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung.
- Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur und Gärung des Rests bei 16-17°C.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 11 % vol.;

Restzucker: 12 g/l.

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: zartes rosé.

Aroma: Fruchtig mit Noten von Waldbeeren sowie einem Hauch von Rosen und tropischen Früchten.

Bouquet: harmonisch und ausgewogen.

Servieren: servieren bei 6-8°C.

Serviervorschlag: überraschend als Aperitif, super mit Fischgerichten, Fleischgerichte und Käse.