Prosecco Rosé Brut DOC

Bosco del Merlo

Typ	Rosé
Herkunft	Italien, Veneto
Produzent	Bosco del Merlo
Ausschanktemperatur	6-8°C
Alkoholgehalt	11.5 %
Traubensorten	Glera, Pinot Noir, VEGAN
Ausbau	Charmat Methode, Gärung in Stahltanks
Artikelnummer	21015500

Bemerkungen

Die Trauben werden mit einem geringeren Ertrag/Hektar gekeltert, um eine höhereIntensität der Farbe und der Aromen zu erreichen. Sie werden getrennt und inverschiedenen Perioden vinifiziert.Nach der sanften Pressung gärt der Most bei niedrigerTemperatur (15°C), um die Frische und die fruchtigen Noten zu verbessern. ZurSchaumbildung wird die Charmat-Methode angewandt, d.h. Gärung in Stahltanks beiniedriger Temperatur und häufiges Umwälzen, um den Duft und die feine Perlage zuverbessern. Die Dauer der Schaumbildung beträgt über 60 Tage.

Passt zu

Salzwasserfisch, Süsswasserfisch, Meeresfrüchte, Apéro,Sushi, Risotto

Degustationsnotizen

Die Farbe ist leuchtend hellrosa, mit feiner und anhaltender Perlage. Der Geschmack ist frisch und blumig, mit einer Explosion von Frische und schönem Körper am Gaumen, dank der Saftigkeit und der geschmacklich ölfaktorischen Persistenz der blumigen und fruchtigen Noten. Ein geselliger Prosecco in guter Runde!