Le Contesse
VINI E SPUMANTI

Prosecco DOC Rosé
Spumante Brut

Produktbeschreibung

Raffiniert, elegant, mit einem entschlossenen, aber faszinierenden Charakter, perfekt für jede Situation.

0,750 lt

Anbaugebiet: Besteht aus den Rebsorten Glera und Pinot Nero aus dem Veneto und Friaul-Julisch Venetien.
Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.
Bodenstruktur: mittlerer Texturen.
Rebsorte: Glera und Pinot Nero
Erziehungsform: Sylvoz.
Weinlese: September zweite 10 Tage.

Technologie "Le Contesse":
- Sanftes Pressen und Reinigung des Mosts durch statisches Dekantieren im kalten Zustand.
- Erstellen der Basis mit entsprechender Kombination von Glera und Pinot Nero DOC Venezia sowie der Cuvée, aus der Prosecco Rosè entsteht;
- nochmalige Gärung im Autoklaven mit ausgewählten Hefen bei 16-17 °C und Verbleiben im Autoklaven.
- Abfüllung und mehrwöchige Flaschenlagerung in einem klimatisierten Lager.

Alkoholgehalt: 11 % vol.
Restzucker: 10-12 g/l.

Perlage: fein und langanhaltend.
Farbe: strahlend, leicht rötlich.
Aroma: fruchtig mit den Noten kleiner roter Früchte, blumig mit Noten von Veilchen, Hundsrose, kann leichte Akzente von Brotkruste aufweisen.
Bouquet: frisch, vollmundig und mit gutem Abgang, leicht robust.
Servieren: gekühlt bei einer Temperatur von 8°C;
Serviervorschlag: Perfekt als Aperitif, passt wunderbar zu cremigem Fingerfood oder herzhaften Häppchen.
Die besondere Eleganz ermöglicht zahlreiche Kombinationen bei Tisch, insbesondere mit Fisch oder weißem Fleisch. Köstlich ist dieser Wein auch zu Desserts mit roten Früchten oder Erdbeeren.

Le Contesse • via Cadorna 58 • 31020 Tezze di Vazzola • Treviso (Italy)
Tel. +39 0438 28795 • Fax +39 0438 28931 • P.IVA IT01970420269

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013