



“ROSÉ BRUT”

Garda DOC

“EIN FRISCHER WEIN VON EINNEHMENDER
PERSÖNLICHKEIT”



ANBAUGEBIET

Die Trauben unseres Spumantes Rosè, Sorte Pinot Noir, wachsen auf den Morenischen Hügeln zwischen Ponti sul Mincio und Mantua.

REBSORTE

100% Pinot Noir

WEINLESE UND HERSTELLUNG

Die Lese des Pinot Noirs beginnt mit Ende August, wenn die Trauben den richtigen Grad an Säure erlangen.

Die kurze Mazeration der Schalen ist gefolgt vom Gärungsprozess bei kontrollierter Temperatur.

Der Herstellungsprozess dieses Spumantes erfolgt in geschlossenen Stahltanks nach der Methode Charmat.

FARBE

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Rosa mit eleganten und delikaten Noten von roten Früchten und Apfel in der Nase.

Rund, frisch und mineralisch am Gaumen mit anhaltenden, feinen Perlen.

ALKOHOLGEHALT 12%



UNSERE EMPFEHLUNG

Nutzen Sie die Vorzüge dieses angenehmen Weines um sommerliche Abendessen und verschiedene üppige Vorspeisen zu begleiten.

