

ROSÈ BRUT

RIVIERA DEL GARDA CLASSIC METODO CLASSICO MILLESIMATO

Dieser Wein wird durch Roséweinbereitung aus Trauben der Riviera del Garda Classico erzeugt, wobei der genaue Anteil der verschiedenen Rebsorten sowie der Zeitpunkt der Weinlese besonders sorgfältig bestimmt werden. Nachdem er mindestens 24 Monate in der Flasche auf seinen Hefen geruht hat, präsentiert sich der Wein mit einer zartrosa Farbe, einem blumigen Bukett und einem überaus vielschichtigen Geschmack.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Riviera del Garda Classico D.O.C. Rosé Spumante

TRAUBENMISCHUNG

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

BETRIEBSTEMPERATUR

6-8° C

WEINBEREITUNG

Manuelle Weinlese, sanfte Pressung der ganzen Trauben, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

SCHAUMWEINBEREITUNG

Flaschengärung und anschließende Lagerung auf den Hefen. Degorgieren durch Eintauchen des Flaschenhalses in ein Eisbad, Versanddosage.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Zartrosa Farbe, feine Perlage, intensive ätherische Duftnoten nach Rosen und Honig, frischer, vollmundiger und körperreicher Geschmack.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthält Sulfite

HERGESTELLT IN ITALIEN

