



## OPERE ROSÉ BRUT METODO CLASSICO

Art.-Nr. OT 30-00-N



<b>WEINGUT:</b>	Opere Trevigiane
<b>REGION/LAND:</b>	Venetien/Italien
<b>REBSORTE(N):</b>	100% Pinot Nero
<b>FÜLLMENGE:</b>	750 ml
<b>ALKOHOL:</b>	12,0 Vol.-%
<b>RESTZUCKER:</b>	9 g/l
<b>SÄURE:</b>	6,3 g/l
<b>AUSBAU:</b>	Traditionelle Flaschengärung
<b>BESCHREIBUNG:</b>	

Ein Schaumwein, der nach der »Metodo Classico« (traditionelle Flaschengärung) hergestellt wurde und für 36 Monate auf der Feinhefe lag. Im Glas zeigt er ein glänzendes Rosa und eine präsenste, andauernde Perlage. Ein einladender Duft nach frischen Früchten erreicht die Nase, mit Noten von schwarzen und roten Johannisbeeren, Himbeeren, einem Hauch von Hagebutte und Rosenblüten. Am Gaumen unterstreicht eine angenehme Frische den Charakter dieses Schaumweins. Ein idealer Aperitif für besondere Abende. Hinreißend zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.