2024 IL FRESCO ROSÉ MILLESIMATO SPUMANTE DOC PROSECCO

Art.-Nr. VS 104-24

WEINGUT:	Villa Sandi
REGION/LAND:	Venetien/Italien
REBSORTE(N):	85% Glera, 15% Pinot Nero
FÜLLMENGE:	200 ml
ALKOHOL:	11,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	12 g/l
SÄURE:	5,3 g/l
AUSBAU:	Edelstahl

BESCHREIBUNG:

Die grandiose Erfolgsgeschichte des Prosecco wird mit dem Prosecco Rosé DOC als Millesimato Brut fortgesetzt. Der neue Verschnitt-Partner der autochthonen Glera Traube ist die Pinot Nero Traube, die per Maischegärung im Herbst vergoren wird, um die Cuvée mit zarten Tanninen und animierenden Fruchtaromen zu bereichern. Der Prosecco Rosé Brut wird in der exklusiven Formflasche von Villa Sandi präsentiert und ist durch sein extravagantes Etikett ein besonderer »Eyecatcher« im Regal des Fachhandels und in der Gastronomie. Lachsfarben schimmert der Prosecco durch die feine Perlage, die fruchtigen Aromen von Waldfrüchten, Granatäpfeln und Rosenblüten regen die Nase an und am Gaumen schmeichelt die feine Brut-Dosage. Ein erfrischender Genuss zu Obst, Gebäck und Käse.

Enthält Sulfite