



2025 IL FRESCO ROSÉ MILLESIMATO SPUMANTE DOC PROSECCO

Art.-Nr. VS 105-25



WEINGUT:	Villa Sandi
REGION/LAND:	Venetien/Italien
REBSORTE(N):	85% Glera, 15% Pinot Nero
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	11,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	11,0 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 Cuvée-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. Das lebendige Rosa schimmert durch die feine Perlage, die fruchtigen Aromen von Waldfrüchten, Granatäpfeln und viel Rosenblüten regen die Nase an und am Gaumen schmeichelt die feine Brut-Dosage und eine gekonnte Cremigkeit. Ein erfrischender und saftiger Genuss zu Obst, Gebäck und Käse.

AUSZEICHNUNGEN:

falstaff 2025: 91 P. | MUNDUS VINI Spring Tasting 2025:
Gold