



LA MARCA

PROSECCO ROSÉ D.O.C. MILLESIMATO Jahrgangssekt

Extra Dry

Der feine und elegante Prosecco Rosé entsteht aus einer sorgfältigen Zusammenstellung von Glera-Trauben mit einem kleinen Prozentsatz Pinot Noir. Sie verleihen dem Wein einen weichen Himbeer-Ton und faszinierende Noten von Blüten und roten Früchten, die sich mit den für Prosecco typischen frischen Apfelnoten verbinden.

Empfohlene Kombination: ideal für einen originellen Aperitif. Passt zu Vorspeisen und leichten Meeresgerichten. Mit Pizza und orientaler Küche zu verkosten. Hervorragend mit Dessert auf Basis von roten Früchten.

Serviertemperatur: 6-8 °C.

Bezeichnung: D.O.C.

Rebsorte: 85 % Glera, 15 % Pinot Nero

Vinifikation: sanftes Pressen der Trauben und kurze Kryomazeration der Glera-Trauben. 5 Tage lange Mazeration bei 20 °C auf der Haut des Pinot Nero. Abziehen und anschließende Fermentation des Mosts bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16 °C. Nach dem Schneiden erfolgt die zweite Fermentation unter Zugabe ausgewählter Hefen in einem Autoklaven bei 15°C (Martinotti-Charmat-Methode).

Alkohol: 11 % Vol.

Aufbewahrung: an einem kühlen und dunklen Ort, zwischen 12 und 18 °C. Vermeiden Sie eine lange Aufbewahrung im Kühlschrank.

Format: 75 cl

Verpackung: Kiste mit 6 75 cl-Flaschen; Gewicht 9,10 kg pro Kiste. Abmessungen 28 x 19,5 x 33 cm

