



ALTHEA



VINO SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY "ROSAPERLA"

MERKMALE

Trauben: 100% Pinot Noir.

Art der Weinlese: manuelle Ernte.

Ernte Periode: Ab Mitte September / Anfang Oktober.

Anbaugbiet: östlich Venetien zweifache.

Gärung: Charmat-Verfahren

Restzucker: 12 - 13 g/l

Alkoholgehalt: 12% Vol

Aufbewahrung und Serviertemperatur: Die Flaschen sollten in einer kühlen und trockenen Umgebung, entfernt von Licht- und Wärmequellen, gelagert werden. Wir empfehlen den Spumante Rosaperla bei einer Temperatur von 5-7°C zu servieren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aussehen: Leuchtend Rosa. Feine und anhaltende Perlage.

Duft: Die fruchtige Note von roten Früchten sticht hervor.

Geschmack: Delikat und faszinierend.

BEGLEITUNG

Es eignet sich besonders zur Begleitung von Fischgerichten, insbesondere Schalentiere und weißem Fleisch.