Prosecco Brut DOC Rosé
L'Anima di Vergani 75 cl



75 cl | IT - Venetien | L'Anima di Vergani

Perlmuttfarbenes Rosé mit feiner, gleichmässiger Perlage und hellem Glanz. Die Nase zeigt Walderdbeeren, Apfel, weissen Pfirsich und zarte Pfirsichblüte. Am Gaumen wirkt der Prosecco lebendig, frisch und delikat, mit schlanker Struktur, feinem Mousseux und klarer Frucht. L'Anima di Vergani steht für zugängliche, sauber vinifizierte italienische Weine hier zeigt sich ein geradliniger Rosé-Schaumwein mit unkomplizierter Eleganz und frischem Nachhall.

Traubensorte	85% Glera, 15% Pinot Noir
Herkunft	Venetien
Produzent	L'Anima di Vergani
Vinifikation	Glera und Pinot Noir werden separat gelesen und vinifiziert. Der Pinot Noir erhält zur Farbextraktion eine kurze vormaischende Mazeration von rund 12-16 Stunden. Nach der ersten Gärung werden die Grundweine assembliert die zweite Gärung erfolgt nach der Martinotti-Methode im Drucktank und dauert durchschnittlich rund 2 Monate.
Charakter	Perlmuttfarbenes Rosé mit feiner, gleichmässiger Perlage und hellem Glanz. Die Nase zeigt Walderdbeeren, Apfel, weissen Pfirsich und zarte Pfirsichblüte. Am Gaumen wirkt der Prosecco lebendig, frisch und delikat, mit schlanker Struktur, feinem Mousseux und klarer Frucht. L'Anima di Vergani steht für zugängliche, sauber vinifizierte italienische Weine hier zeigt sich ein geradliniger Rosé-Schaumwein mit unkomplizierter Eleganz und frischem Nachhall.
Passt zu	Aperitif, Antipasti, leichte Vorspeisen, Geflügel, Sommersalate
Trinkempfehlung	Jetzt geniessen, 6-8°C
Artikel Nr.	09465
Inhalt	75 cl
Weintyp	Rosé-Schaumwein