

Prosecco Brut DOC Rosé

L'Anima di Vergani 75 cl













75 cl

IT - Venetien

L'Anima di Vergani

Perlmutterfarbenes 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 delikater, 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	Perlmutterfarbenes 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 delikater, 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