



Borgoluce Rosariflesso Extra Brut

75cl



75 cl

 IT - Venetien

 Tenuta Borgoluce

Zartes Lachsrosa mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase wirkt er klar und kühl mit Waldbeeren, roter Johannisbeere und weißfleischiger Frucht, dazu ein Hauch Blüte. Am Gaumen extra brut, straff und präzise, mit salziger Mineralität, lebendiger Säure und cremigem Mousseux die Frucht bleibt dezent, der Abgang trocken und geradlinig. Borgoluce setzt auf sorgfältige Arbeit im Weinberg und Eleganz durch langes Hefelager im Tank.



Traubensorte

Chardonnay/Pinot Noir



Herkunft

Venetien



Produzent

Tenuta Borgoluce



Vinifikation

Kurze Maischestandzeit je nach Traubenpartie (Stunden bis 3 Tage), Gärung im Edelstahl ca. 6 Monate Hefelager bei 10°C. Zweitgärung nach Charmat im Autoklaven bei kontrollierter Temperatur, Kältestabilisierung und Filtration vor der Füllung. entfernen.



Charakter

Zartes Lachsrosa mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase wirkt er klar und kühl mit Waldbeeren, roter Johannisbeere und weißfleischiger Frucht, dazu ein Hauch Blüte. Am Gaumen extra brut, straff und präzise, mit salziger Mineralität, lebendiger Säure und cremigem Mousseux die Frucht bleibt dezent, der Abgang trocken und geradlinig. Borgoluce setzt auf sorgfältige Arbeit im Weinberg und Eleganz durch langes Hefelager im Tank.



Passt zu

Gemüse-Antipasti, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2027 genießen, 8-10°C



Artikel Nr.

09823



Inhalt

75 cl



Weintyp

Schaumweine