


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