

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 Maischzeit 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