SCHAUMWEINE

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