


Borgoluce Rosariflesso Extra Brut 75cl



CHF 13.41











CHF 14.90

75 cl

 IT - Borgoluce Rosariflesso Rosé Extra Brut

 Tenuta Borgoluce

Zarte Noten von Heidelbeeren, roten Johannisbeeren, Erdbeeren und weißfleischigen Früchten. Trocken, spritzig, mit einem Hauch von roten Beeren.

-  **Traubensorte** Chardonnay/Pinot Noir
-  **Herkunft** Borgoluce Rosariflesso Rosé Extra Brut
-  **Produzent** Tenuta Borgoluce
-  **Vinifikation** Mazeration auf den Schalen von einigen Stunden bis zu drei Tagen, je nach Herkunftsort der Trauben. Kelterung, dann Gärung in Edelstahl. Reifung auf der Hefe für 6 Monate bei 10 °C. Nach der Charmat-Methode: Gärung in Edelstahltanks unter Druck bei einer kontrollierten Temperatur von 15 °C, Kältestabilisierung bei -1 °C, Mikrofiltration vor der Abfüllung, um die Hefen aus dem Schaumwein zu entfernen.
-  **Charakter** Zarte Noten von Heidelbeeren, roten Johannisbeeren, Erdbeeren und weißfleischigen Früchten. Trocken, spritzig, mit einem Hauch von roten Beeren.
-  **Passt zu** Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen auf Gemüsebasis oder zu Fisch, weißem Fleisch und Braten
-  **Trinkempfehlung** 2- 3 Jahre / 8 - 12°C
-  **Artikel Nr.** 09823
-  **Inhalt** 75 cl
-  **Weintyp** Schaumweine