

# 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