

Sarnis Rosè

Klassifizierung:

Trento Doc Rosè

Traubenmischung:

Pinot Noir, Chardonnay in variablen Anteilen

Weinlese:

Die ausgewählten Trauben werden geerntet, ausschließlich von Hand, in der zweiten Septemberwoche

Vinifikation:

werden die Trauben zerdrückt und sanft, das saubere Most wird zur Gärung geschickt in Edelstahlbehälter gedrückt. Im Frühjahr durch Umfüllen wird der Schaumwein, die Zugabe von Zucker und Hefe und verläuft bis zur Abfüllung der Bühne. So beginnt eine zweite Gärung in der Flasche, gefolgt von einer Pause auf der Hefe für 24 Monate

Organoleptisches Profil:

Slassrosa Farbe mit Kupfertönen, weißer Schaum und dicht mit sehr feiner Perlage. Die Aromen erinnern an rote Früchte mit roter Johannisbeere und Kirsche Highlights. Im Mund ist er weich und reich an sehr zart und Kuvertierung Nachgeschmack

Passend zu:

Ausgezeichnet als Aperitif, erhöht sie mit leichten Gerichten auf Basis von Fisch oder weißem Fleisch

Serviertemperatur:

6° C

Flasche und Inhalt:

Borgognotta Tradition 0,75-Liter-Flasche

Verpackung:

Karton mit sechs stehenden Flaschen

