

SPUMANTE ROSÉ
EXTRA DRY

Natürlicher Schaumwein mit intensivem und feinem Bukett. Der kleine Anteil von roten Raboso-Trauben verleiht dem Abgang eine angenehm runde Note.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichneter Aperitif. Hervorragende Eignung zu würzigen Speisen, deren exotischen Charakter dieser Roséwein hervorhebt. Interessant in Kombination mit Fischsuppen auf Tomatenbasis.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera und Raboso Trauben aus einem Weinberg in Valdobbiadene und Vidor.

REBSORTE

Glera und Raboso.

ERZIEHUNGSSYSTEM

Doppelstreckbogen (Cappuccina) mit Pflanzabständen von 3x1 und Guyot mit Pflanzabständen von 2,80x1.

LESEZEIT

Zweite Septemberhälfte.

VINIFIKATION

Kurze Maischegärung mit den Schalen vor der schonenden Pressung.

SCHAUMBILDUNG

Mit ausgewählter einheimischer Hefe bei kontrollierter Temperatur in 30 Tagen.

SCHAUMWEINBEREITUNG

Italienische Methode (Martinotti) mit Schaumbildung in Drucktanks aus Edelstahl durch natürliche Gärung.

PERLAGE

Fein und lang anhaltend.

FARBE

Delikat Rosa.

BUKETT

Raffiniert, delikat, erinnert an Waldbeeren.

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

16 gr/l

ALKOHOL

11 % Vol

SÄURE

6,0 gr/l

DRUCK

5,5 bar

EXTRAKT

> 16 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN

L 207 mm / A 333 mm / P 305 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 70 Stück

L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN

0,75 Liter

