



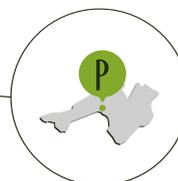
Vino ELI.D



ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG
ZONE

Prosecco DOC Rosé Extra Dry Millesimato

Benennung:	Prosecco DOC Rosé
Typologie:	Spumante Extra Dry Millesimato
Unternehmen:	Perlage- Farra di Soligo (TV)
Traube:	85-90% Glera 10-15% Pinot Nero
Erstes Produktionsjahr:	2020
Region:	Italien

Im Weinberg

Boden:	Alluvialen Ursprungs
Höhenmessung und Lage:	50 - 250 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	10 - 20 Jahre
Anbaumethoden:	Sylvoz
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Vinifizierung:	Weißweinerstellung der Glera Trauben, Rotweinerstellung der Pinot Nero Trauben. Sie werden vermischt, um den Rosé Spumante zu erzielen. Zweite Gärung in Autoklaven für mindestens 6 Monate
Alkoholgehalt:	11% Vol.
Zucker:	15 g/l

Verkostung

Farbe:	Blassrosa
Bouquet:	Blumig und fruchtig
Geschmack:	Gut ausgewogen, cremig und harmonisch
Haltbarkeit:	12 - 18 Monate

Service

Serviertemperatur:	8 - 10°C
Speiseempfehlung:	Er ist perfekt verheiratet mit gekochten oder rohen Fischvorspeisen, Muscheln, wie Austern und Jakobsmuscheln, Krebstiere wie Garnelen, Scampi, Meeresfrüchte. Interessant ist auch die Kombination mit zartem Käse, mit Schinken (roh oder gekocht).

Bio und Vegan

Die Weine des Weinguts Perlage sind biologisch zertifiziert. In der ökologischen Landwirtschaft werden synthetische Chemikalien nicht verwendet, (Düngemittel, Herbizide, Insektizide, Pestizide im Allgemeinen) noch genetisch veränderte Organismen – GVO.

