

Cuvée Rosé

Sparkling Methode Martinotti Brut

Produktionsgebiet:

Castegnole Monferrato - Piemont.

Wird bearbeitet:

Schaumwein, der aus der Weinbereitung schwarzer Trauben gewonnen wird. Lange Martinotti-Charmat-Methode, entwickelt in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen. Verfeinerung in Edelstahltanks und anschließend in vertikal positionierten Flaschen.

Farbe:

Hell-Pink.

Nase:

Fein, anhaltend und ausgewogen, mit zarten Blumennoten, ausgeprägten Aromen von Erdbeermark und am frühen Morgen gepflückten Rosenblättern.

Visuelle Präsentation:

Ausgezeichneter „Sprudel“ mit guter Nachhaltigkeit einer zarten Krone. Feine, anhaltende und nicht aufhaltende Perlage.

Gaumen:

Äußerst frisch und samtig, subtil und anhaltend.

Flasche:

Spumante Campana.
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.

Glas vom Typ Uvag.

Schließung:

Durchmesser 30,5x48.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,75 L.
Flasche 1,50 L.

Abv:

Je nach Jahrgang zwischen 11,50 und 12,50 %.

