



Oltrepò Pavese ist ein Begriff, der viele Dinge zum Ausdruck bringt, etwa die wunderbare natürliche Vielfalt der Böden und Gelände oder die Tatsache, dass diese Rebe, der die gallischen Stämme so gerne zusprachen und die die benediktinischen Mönchen im Mittelalter wieder zu alter Ehre brachten, im Laufe der Geschichte ohne Unterbrechung angebaut wurde. "Il Bosco" bildet die zahlreichen Facetten dieser Gegend ab, deren gepflegte Weingärten die typischen Sorten traditioneller Trauben genauso wie internationale Reben beherbergen. Insbesondere der Pinot Nero findet hier ein für ihn ideales Terroir vor, der seinen Charakter, seine Feinheit und Eleganz zauberhaft zum Ausdruck bringt. Die intensiven Düfte und verführerischen Charakterzüge der Sorte "Il Bosco" sind das genaue Abbild eines Ortes, der wunderbar freigiebig mit seinen Gaben umgeht.

Philéo Rosé



KLASSIFIKATION

Spumante Extra Dry

ANBAUERGEIßT

Zenevredo (Oltrepò Pavese)

REBSORTEN

100% Pinot Nero

IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Bei 6 – 8 °C zu servieren.

ALKOHOLGEHALT

11,5% vol.

ERHÄLTLICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Pinot Nero-Trauben werden bei voller Reife gelesen, um mittels sanfter Pressung eine nur teilweise Extraktion der Farbstoffe zu erreichen, die dem Rosé seine charakteristische namensgebende Farbe verleiht. Die Zweitgärung des Grundweins erfolgt bei langfristiger Verweildauer auf den Hefen nach der Charmat-Methode im Drucktank, als Gewähr für feinstre Perlage und ein facettenreiches Bouquet.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Strahlendes Rosarot mit purpurfarbenen Reflexen.

BOUQUET: Von Frische und Aromenfülle geprägtes, breitgefächertes und floreales Bouquet, im Ansatz Wahrnehmungen von Johannisbeeren, danach angenehme Hefenoten.

GESCHMACK: Am Gaumen weich, schmeichelnd und sehr nachhaltig. Floreale Nuancen und Erinnerungen an kleine rote Früchte klingen in einem reintonigen, sauberen Finale aus.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ausgezeichnet sowohl als Aperitif wie zum ganzen Mahl. Ideal zu rohen Scampi und Carpaccio vom Thunfisch.