



CA' BOLANI

ANTICHI PODERI CONTI BOLANI



Prosecco Rosé Doc



KLASSIFIKATION

Prosecco DOC Rosé



REBSORTE

85% Glera
15% Pinot Nero



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

5–7 °C



ALKOHOLGEHALT

11% vol.



FLASCHENGRÖSSE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Glera und Pinot Nero werden jeweils weiß und rot gekeltert. Die Schaumweinherstellung des assemblierten Weins erfolgt dann nach der Méthode Charmat im Druckbehälter, wo der Wein vor der Abfüllung mindestens 60 Tage lang verbleibt.

VERKOSTUNG

FARBE: zartes, leuchtendes Rosa mit funkelnder feiner und langanhaltender Perlage.

BOUQUET: angenehm fruchtig, mit Anklängen von Rennette Apfel und roten Früchten.

GESCHMACK: angenehmer, frischer Trinkgenuss von knackigem Rennette Apfel, begleitet von blumigen Veilchen-Anklängen.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ideal als Aperitif und zu frischen Rohkost-Vorspeisen der Saison, zu rohem fisch, leicht frittiertem Fisch, Risotto mit Zutaten von Land und Meer, Lachsforelle mit Kräutern oder Orange, Obstsalat.