



VENETO



"Di Carlo" Prosecco Rosato DOC Brut

FARBE	Rosé
GESCHMACK	Brut
REBSORTE	90% Glera, 10% Pinot Nero
ANBAUZONE	Hügel- und Tallagen, verschiedene Ausrichtung, Treviso
BÖDEN	Schwemmböden (Fluss Piave) mit geringen Lehmvorkommen und sandig steinigem Untergrund
ERZIEHUNGSSYSTEM	Sylvoz
VINIFIKATION	Weißweinvinifikation für die ca. 90% der Rebsorte Glera und Rosevinifikation für die 10% Pinot Nero.
AUSBAU	Edelstahl
ALKOHOL	11,00%Vol. % vol.
RESTZUCKER	12 g/l
GESAMTSÄURE	5,7 g/l
KOSTNOTIZ	brillantes Kirschrosa; feinperlig; floreal, Note von roten Früchten; am Gaumen frisch und elegant, sehr angenehm, ausgeglichen und harmonisch;
BEGLEITIDEE	Ein perfekter Begleiter eines gelungenen Aperitifs.
SERVIERTEMPERATUR	4-6°C
FÜLLMENGE	0,75l

