

WEIN EXPERTISE

RUGGERI PROSECCO D.O.C.ROSÉ BRUT MILLESIMATO



HERKUNFTSLAND:	Italien
REBSORTEN.	Glera (min. 85%) Pinot Nero (max. 15%).
ANBAUGEBIET:	Aus den besten Lagen des D.O.C.- Anbaugebiets
ERNTENZEIT:	September
WEINBEREITUNG:	Tankgärverfahren (oder Charmat- Methode) mit einer bewusst langsamen zweiten Gärung im Stahldrucktank durch die sich die feine Perlage entwickelt und sich die vielschichtigen Aromen entfalten können. Anschließend ruht der Rosé noch zwei Monate auf seinen Hefen.
RESTZUCKER:	9 g/l.
ALKOHOL:	11,5% vol.
TRINKTEMPERATUR:	5-7 °C, die Flasche direkt vor dem Verzehr öffnen.
ARTIKELNUMMER.	107060

Dieser raffinierte Prosecco Rosé ist elegant und prickelnd. Er kombiniert die fruchtig frischen Eigenschaften der Glera Traube mit den fein-beerigen Aromen und der gehaltvollen Struktur des Pinot Nero. Im Glas zeigt er sich in einem zarten Rosa, das an die Nuancen von Pfirsichblüten erinnert.

Passend zu Gerichten mit frischen Kräutern, Salaten oder Pizza.
Ideal auch als Aperitif.