OPERE METODO ROSÉ CLASSICO BRUT

Ein Schaumwein, der nach der »Metodo Classico« (traditionelle Flaschengärung) hergestellt wurde und für 36 Monate auf der Feinhefe lag. Im Glas zeigt er ein glänzendes Rosa und eine präsente, andauernde Perlage. Ein einladender Duft nach frischen Früchten erreicht die Nase, mit Noten von schwarzen und roten Johannisbeeren, Himbeeren, einem Hauch von Hagebutte und Rosenblüten. Am Gaumen unterstreicht eine angenehme Frische den Charakter dieses Schaumweins.



Artikelnummer: 61053
Kategorien: Opere Trevigiane
Stichworte: frisch

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ausbau	trocken
Rebsorte Filter	100% Pinot Nero
Rebsorte	100% Pinot Nero
Weintyp	Schaumwein
Speisebegleitung	Ein idealer Aperitif für besondere Abende. Hinreißend zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.
Alkoholgehalt	12 Vol %
Restzucker	9 g / L
Säure	6,3 g / L