

WEINE CA' DEL BORGO



ROSÈ EXTRA DRY

Bezeichnung: Vino Rosato Spumante Extra Dry.

Die Rebsorte Der Blend wird aus ausgewählten Trauben nach Rosé-Methode gekeltert.

Die Weinernte Sehr frühe Weinernte, sie erfolgt in der ersten Septemberhälfte.

Die Weinherstellung Nach dem Entrappen und Quetschen erfolgt eine 12-stündige Aufweichung der Schalen und eine sanfte Pressung der Weintrester. Nach der ersten alkoholischen Gärung bei einer Temperatur von höchstens 16°C bildet sich der Schaum. Die Schaumbildung dauert mindestens 90 Tage und erfolgt nach der Charmat-Methode.

Die Farbe Zartes, seidenes und strahlendes Rosa, das an Pfirsichblüten erinnert.

Der Duft Delikat, erinnert an Walderdbeeren, rote Früchte und Zitrusfrüchte.

Der Geschmack Samtig, harmonisch und mit einem sehr fruchtigen Abgang.

Empfohlene Speisen Hervorragend als Aperitif, mit leichten Vorspeisen und Gerichten auf Basis von Meeresfrüchten. Ideal auch zum Abschluss des Menüs zum Dessert.

Die Haltbarkeit Der Wein wird am besten jung getrunken.

Die technischen Daten

Alkoholgehalt	11,0 %
Restzucker	12,0 g/l
Gesamtsäure	6,0 g/l
Netto-Trockenextrakt	22,0 g/l
Druck	6,0 atm