

## Spumante Rosato Solicum Extra Dry



Produzent	Colli del Soligo
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Vino Spumante Rosato
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (80%), Raboso (20%)
Ausbau	Im Edelstahltank und danach im Charmat-Verfahren versektet
Alkoholvolumen	12.0%
Restzucker	13.0 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren
Inhalt	75 cl
Bewertung	Silbermedaille «Le Mondial du Rosé» 2015
Preis CHF	12.50

Feiner Rosé Spumante aus Pinot Noir- und Raboso-Trauben. Fruchtbetonte Nase mit einer feinen Perlage. Seine lachsrosa Farbe und den etwas kräftigeren Körper erhält der Spumante durch die rote Sorten Pinot Nero. Der Spumante ist erfrischend süffig und fruchtig.