

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

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.