



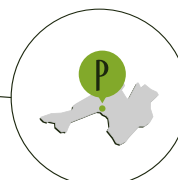
Vino ELI.D



ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG  
ZONE

## Prosecco DOC Rosé Extra Dry Millesimato

<b>Benennung:</b>	Prosecco DOC Rosé
<b>Typologie:</b>	Spumante Extra Dry Millesimato
<b>Unternehmen:</b>	Perlage- Farra di Soligo (TV)
<b>Traube:</b>	85-90% Glera 10-15% Pinot Nero
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	2020
<b>Region:</b>	Italien

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	Alluvialen Ursprungs
<b>Höhenmessung und Lage:</b>	50 - 250 m ü.d.M., Südausrichtung
<b>Alter des Weinbergs:</b>	10 - 20 Jahre
<b>Anbaumethoden:</b>	Sylvoz
<b>Ernte:</b>	Von Hand

### Im Weinkeller

<b>Vinifizierung:</b>	Weißweinerstellung der Glera Trauben, Rotweinerstellung der Pinot Nero Trauben. Sie werden vermisch, um den Rosé Spumante zu erzielen. Zweite Gärung in Autoklaven für mindestens 6 Monate
<b>Alkoholgehalt:</b>	11% Vol.
<b>Zucker:</b>	15 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	Blassrosa
<b>Bouquet:</b>	Blumig und fruchtig
<b>Geschmack:</b>	Gut ausgewogen, cremig und harmonisch
<b>Haltbarkeit:</b>	12 - 18 Monate

### Service

<b>Serviertemperatur:</b>	8 - 10°C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Er ist perfekt verheiratet mit gekochten oder rohen Fischvorspeisen, Muscheln, wie Austern und Jakobsmuscheln, Krebstiere wie Garnelen, Scampi, Meeresfrüchte. Interessant ist auch die Kombination mit zartem Käse, mit Schinken (roh oder gekocht).

### Bio und Vegan

Die Weine des Weinguts Perlage sind biologisch zertifiziert. In der ökologischen Landwirtschaft werden synthetische Chemikalien nicht verwendet, (Düngemittel, Herbizide, Insektizide, Pestizide im Allgemeinen) noch genetisch veränderte Organismen – GVO.

