



RIVA DEI FRATI



NAME DER FLASCHE

PROSECCO DOC ROSE' EXTRA DRY
MILLESIMATO

REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

GLERA 85-90% PINOT NOIR 10-15%

PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

..... 200-300 m.ü.M.

EIGENSCHAFT DER ERDE

moränischer Ursprung

LANDWIRTSCHAFTSFORM

Guyot Doppelstockpflanzung

WEINLESE

von Hand mit Traubenladekisten oder kleinen Anhänger

WEINBEREITUNG

sanfte Pressung der Trauben bei manueller Ernte, erste Gärung erfolgt in Stahltanks bei beaufsichtigter Temperatur.

SEKHERSTELLUNG

erfolgt in Autoklaven nach der Martinotti-Char-
mat-Methode.

ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

RESTZUCKERGEHALT

14 g/l

DRUCK

5 bar

LAGERUNG

vor direktes Sonnenlicht und/oder künstliches Licht schützen. Temperaturen über 18° C für längere Zeit sind zu vermeiden. Die Lagerung im Kühlschrank für mehrere Tage kann Geschmack und Geruch verändern.

GEEIGNETE SERVIERTEMPERATUR 6-8° C

das Absenken derselben muss fortschrittlich sein, um Geruchsempfindungsveränderungen zu vermeiden.

FLASCHENFORMAT

750ml

WEINPROBE

Farbe: hell rosa

Geruch: Wahrnehmung des Pfirsichduftes gefolgt vom süßen Rosenblattduft.

Geschmack: die Cremigkeit des Schaums mit dem süßen Säure-Zucker-Gleichgewicht und dem sandigen Tannin des Pinot Noir, harmoniert perfekt und ergibt einen sehr eleganten Schaumwein.

Nachgeschmack: fruchtig