



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.

SEKTHERSTELLUNG

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 Ge-
schmack 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, harmo-
niert perfekt und ergibt einen sehr eleganten
Schaumwein.

Nachgeschmack: fruchtig