

Ivi Vino Spumante Brut Rosé Metodo Charmat

Fruité - frais - doux



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Piemonte	Cépage
Producteur Roberto Sarotto	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 80304700
Culinaire Apéritif, amuse-gueule, entrées légères	Élevage

À PROPOS DU VIN

La version rosée de « Ivi » est élaborée à partir de raisins rouges. Après une légère macération sur lies, le moût est séparé et fermenté comme un vin blanc. La seconde fermentation a lieu en autoclave avec un long vieillissement sur lies. Cela donne un vin frais et complexe aux arômes harmonieux de fruits, de fleurs et de notes mûres. Les raisins proviennent des Langhe et Monferrato, sur des sols calcaires à tendance argileuse. La vendange a lieu en août.

Apéritif, amuse-gueule, entrées légères

DESCRIPTION

Couleur

Rose saumon délicat avec des reflets perlés scintillants.

Aromatique

Intensité moyenne avec des notes de fraise, framboise et pamplemousse. Des notes florales délicates comme la fleur de rose et une subtile minéralité complètent le bouquet.

Corps

Sec, dans un style Brut, avec une acidité rafraîchissante et précise, et un corps léger. Les saveurs fruitées se prolongent avec des notes nettes de fraise et de framboise, soutenues par une fraîcheur citronnée. La fine mousse apporte de la crème et de l'élégance. Finale fraîche, équilibrée, avec une douceur fruitée légère.

Impression générale

Un vin mousseux Charmat frais et accessible, avec une fruité claire et une légèreté invitante.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch