

Rosato Langhe DOC

Équilibré - vif - moyennement corsé



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

21340724

Culinaire

Lapin provençal aux câpres, olives et
tomates, ailes de poulet frites, poisson
cuit au sel, repas légers

Élevage

À PROPOS DU VIN

Le Langhe Rosato est élaboré à partir du cépage Nebbiolo. Ce lui-ci est généralement récolté fin septembre et les peaux de raisin sont laissées quelques heures dans le moût. La fermentation a lieu à une température fraîche et constante dans des cuves en inox. Roberto Sarotto produit en moyenne 5'000 à 6'000 bouteilles de Langhe Rosato par an.



DESCRIPTION

Couleur

Aromatique

Corps



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