

ilo Rosato Piemonte DOC

Demi-doux - faible teneur en alcool - agréable à boire



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 21341724
Culinaire Apéritif, desserts aux fruits.	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.

Apéritif, desserts aux fruits.

DESCRIPTION

Couleur

Rose saumon clair et pâle.

Aromatique

Arômes moyens à discrets de pomme verte, groseille, pastèque, cerise rouge et bonbon anglais.

Corps

Demi-sec avec une acidité moyenne, un corps léger et des arômes discrets de pomme verte, de bonbon anglais, de pastèque et de groseille. Finale courte avec une douceur fruitée prononcée.

Impression générale

Un rosé demi-doux, fruité, agréable à boire, avec une teneur en alcool réduite.



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