

# ilo Pinot Nero Piemonte DOC Rosato

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



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22  
bestellungen@scherer-  
buehler.ch

Origine	Cépage
Piemonte	
Producteur	Type de fermeture
Roberto Sarotto	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	21341724
Culinnaire	Élevage
Apéritif, desserts aux fruits.	



## 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.

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

## 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.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)