

Rosato Langhe DOC

Équilibré - fruité - estival



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 21340725
Culinaire Ailes de poulet rôties, poisson en croûte de sel, plats légers estivaux.	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.

Ailes de poulet rôties, poisson en croûte de sel, plats légers estivaux.

DESCRIPTION

Couleur

Rose saumon clair à moyen.

Aromatique

Arômes moyennement intenses de fraise, bonbons glacés, groseille, fruits rouges et menthe.

Corps

Sec, avec une acidité moyenne, un corps moyen et une intensité moyenne, avec des arômes de fraise, de bonbons glacés, de groseille, de fruits rouges et de menthe, ainsi qu'une finale moyenne.

Impression générale

Rosé Nebbiolo frais et fruité du Piémont.



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