

Ivi Vino Spumante Brut Rosé Metodo Charmat

Fruchtig - frisch - weich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Pinot Nero
Produzent	Verschlussotyp
Roberto Sarotto	Presskork
Jahrgang	Genussreife
	ab sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	8-10°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
11.5%	80304700
Kulinarik	Ausbau
Apéro, Häppchen, leichte Vorspeisen.	Metodo Martinotti

ÜBER DEN WEIN

Der erste Rosé-Schaumwein des Unternehmens, der aus der zweiten Gärung von Pinot Noir gewonnen wird, der in Rotwein mit einer leichten Mazeration auf der Hefe vinifiziert, dann abgetrennt und in Weißwein vergoren wird. Ein verführerisches Flüstern von zartrosa Blasen, Noten von kleinen roten Früchten in einem Triumph von Frische und Weichheit: einzigartige Empfindungen, die die suggestivsten und romantischsten Gelegenheiten begleiten.

Gesamteindruck: Verführerische, sanfte Rosato-Bubbles mit einem Hauch roter Früchte und viel Frische.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Blasses Lachsrosa.

Aromatik

Aromatik: Im Auftakt rote Beeren und Ankänge von Melone.

Körper

Körper: Noten von roten Beeren mit einer ausgewogenen Säure und Perlage.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch