

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	Verschlusstyp
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

Die Rosé-Version von Ivi wird aus roten Trauben hergestellt. Nach einer leichten Maischung auf der Hefe wird der Most getrennt und wie Weisswein vergoren. Die zweite Gärung erfolgt im Autoklaven mit langem Hefelager. So entsteht ein frischer und komplexer Wein mit harmonischen fruchtigen, floralen und reifen Aromen. Die Trauben stammen aus Langhe und Monferrato von kalk- und tonhaltigen Böden. Die Ernte erfolgt im August.

Apéro, Häppchen, leichte Vorspeisen.

BESCHREIBUNG

Farbe

Zartes Lachsrosa mit glitzernden Perlschimmern. Die Perlage ist fein und lebhaft.

Aromatik

Mittlere Intensität der Aromen von Erdbeere, Himbeere und Grapefruit. Feinblumige Noten wie Rosenblüte und eine dezente Mineralität ergänzen das Bukett.

Körper

Trocken im Brut-Stil mit belebender, präziser Säure und leichtem Körper. Die fruchtigen Aromen setzen sich fort mit klarer Erdbeer- und Himbeernote, unterstützt von zitrischer Frische. Die feine Perlage verleiht zusätzlich Cremigkeit und Eleganz. Der Abgang ist frisch, ausgewogen und von milder Fruchtsüsse geprägt.

Gesamteindruck

Ein frischer, zugänglicher Charmat?Schaumwein mit klarer Fruchtigkeit und einladender Leichtigkeit.



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