

# Rosato Langhe DOC

Ausgewogen - jugendlich - mittelkräftig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Italien

**Rebsorte**

Nebbiolo

**Produzent**

Roberto Sarotto

**Verschlusstyp**

DIAM

**Jahrgang**

2024

**Genussreife**

ab sofort

**Flaschengrösse**

75 cl

**Trinktemperatur**

9 - 11°C

**Alkoholgehalt**

12.5%

**Artikelnummer**

21340724

**Kulinarik**

Passt zu gebratenen Pouletflügel, Fisch Inox  
in Salzkruste und sommerlichen,  
leichten Speisen.

**Ausbau**

## ÜBER DEN WEIN

Der Langhe Rosato wird aus der Traubensorte Nebbiolo gekeltert. Diese wird meist ende September geerntet und die Trauschalen für einige Stunden im Most belassen. Die Gärung erfolgt bei einer konstant kühlen Temperatur in Edelstahltanks. Im Durchschnitt produziert Roberto Sarotto 5'000 - 6'000 Flaschen Langhe Rosato im Jahr.



## BESCHREIBUNG

**Farbe****Aromatik****Körper**

Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)