

Rosato Langhe DOC

Ausgewogen - jugendlich - mittelkräftig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Produzent

Roberto Sarotto

Jahrgang

2024

Flaschengröße

75 cl

Alkoholgehalt

12.5%

Kulinarik

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

Rebsorte

Nebbiolo

Verschlussotyp

DIAM

Genussreife

ab sofort

Trinktemperatur

9 - 11°C

Artikelnummer

21340724

Ausbau



ÜBER DEN WEIN

Der Langhe Rosato wird aus der Traubensorte Nebbiolo gekeltert. Diese wird meist Ende September geerntet und die Trauenschalen für einige Stunden im Most belassen. Die Gärung erfolgt bei einer konstant kühlen Temperatur in Edelstahl tanks. 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