

ilo Rosato Piemonte DOC

Halbsüss - low-alcohol - trinkfreudig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Pinot Nero

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

Drehverschluss

Jahrgang

2024

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

6 - 8°C

Alkoholgehalt

7.5%

Artikelnummer

21341724

Kulinarik

Apéro, Fruchtdesserts.

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Ilo Rosato interpretiert die Leichtigkeit von Langhe und Monferrato auf moderne Weise neu und setzt dabei auf einen innovativen Ansatz mit niedrigem Alkoholgehalt. Der Rosé entsteht aus Trauben, die auf kalkhaltig-tonigen Böden wachsen und bereits im August gelesen werden, um ihre frische, lebendige Aromatik zu bewahren. Eine schonende Vinifikation bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank erhält seine aromatische Reinheit und macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter für Aperitifs im Freien, Fusionsküche, Fischcarpaccio oder sommerliche Salate.

Apéro, Fruchtdesserts.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, blasses Lachsrosa.

Aromatik

Mittlere bis dezente Aromen von grünem Apfel, Johannisbeeren, Wassermelone, rote Kirschen und Bonbon anglais.

Körper

Halbsüss mit einer mittleren Säure, einem schlanken Körper und dezente Aromen von grünem Apfel, Bonbon anglais, Wassermelone, Johannisbeeren. Kurzer Abgang mit einer deutlichen Fruchtsüsse.

Gesamteindruck

Ein Halbsüsser, fruchtiger, trinkfreudiger Rosé mit reduziertem Alkohol.



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