

ilo Rosato Piemonte DOC

Leicht - ausbalanciert - fruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte**Produzent**

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

Drehverschluss

Jahrgang**Genussreife**

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

7.5%

Artikelnummer

21341725

Kulinarik

Apéritif, asiatische Vorspeisen,
Fruchtdesserts.

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Ilo definiert die Leichtigkeit von Langhe und Monferrato neu durch einen innovativen Ansatz mit niedrigem Alkoholgehalt. Der Rosé entsteht aus Trauben, die auf kalk- und tonhaltigen Böden wachsen und im August gelesen werden, um eine lebendige Frische zu gewährleisten. Die Vinifikation bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank bewahrt die Qualität des Weins und macht ihn zum idealen Begleiter für Aperitifs im Freien, Fusionsküche, Fisch-Carpaccio oder sommerliche Salate.

Apéritif, asiatische Vorspeisen, Fruchtdesserts.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, blasses Lachsrosa.

Aromatik

Mittlere Intensität der Aromatik von Grapefruit, grünem Apfel, Birne sowie roten Johannisbeeren und Kirschen. Eine feine Note von Eisbonbon verleiht zusätzliche Frische und Leichtigkeit.

Körper

Halbsüss mit präsenter, knackiger Säure. Schlanker Körper. Am Gaumen zeigen sich dezente Zitrusnoten, Grapefruit und rote Beeren. Die Fruchtsüße ist klar spürbar, wird jedoch durch die lebendige Säure gut ausbalanciert. Der Abgang ist fruchtbetont und harmonisch ausbalanciert.

Gesamteindruck

Ein leichter, zugänglicher und trinkfreudiger Rosé mit reduziertem Alkohol und fruchtigem Profil.



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