

AFRA

Benennung:	Prosecco DOC Rosé
Typologie:	Spumante Extra Dry Millesimato
Traube:	85-90% Glera 10-15% Pinot Nero
Erstes Produktionsjahr:	2020
Region:	Venetien

Im Weinberg

Boden:	Schwemmboden
Höhenmessung und Lage:	50 - 250 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	10 - 20 Jahre
Anbaumethoden:	Sylvoz
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinherstellung der Glera Trauben, Rotweinherstellung der Pinot Nero Trauben. Sie werden vermischt, um den Rosé Spumante zu erzielen. Zweite Gärung in Autoklaven für mindestens 6 Monate
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Zucker:	15 g/l

Verkostung

Farbe:	Blassrosa
Bouquet:	Blumig und fruchtig
Geschmack:	Gut ausgewogen, cremig und harmonisch

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Perfekt als Aperitif und mit weißem Fleisch, zarten Risottos und Schalentiere
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

