

PERLAPP ROSÉ

Benennung:	Perlapp Rosè Spumante
Typologie:	Cuvée Extra Dry
Traube:	Weißer und roter Trauben
Erstes Produktionsjahr:	2014
Region:	Italien

Im Weinberg

Boden:	Lehmig mit mittlerem Kalkgehalt, tief
Höhenmessung und Lage:	50 m ü.d.M
Alter des Weinbergs:	15 Jahre
Anbaumethoden:	Guyot - Sylvoz
Ernte:	Mechanisch und von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißwein- und Rotweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	Mit niedrigem Alkoholgehalt, nur 10,5% Vol.
Zucker:	15 g/l

Verkostung

Farbe:	Rosa mit Nuancen von Kirschen
Bouquet:	Fruchtig, fein und delikates
Geschmack:	Harmonisch und tanninhaltig

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Perfekt zu dem Valentinstag, dem Muttertag oder irgendwelchem Tag mit deinen Freundinnen! als Sommer-Aperitif, mit Vorspeisen, Fischgerichten und Käsen
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

Verpackung

Dieser Wein wird in einer äußerst leichten Flasche (nur 550g) eingefüllt. Die Hülle, die die ganze Flasche umkleidet und dekoriert, kann mittels einer Lasche "Hier entfernen" von dem Glas getrennt werden.

