



PROSECCO ROSÉ

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Schaumweine

SORTE: Rosé

BEZEICHNUNG: PROSECCO ROSÉ DOC TREVISO SPUMAN-
TE BRUT MILLESIMATO

CHARAKTER: Nach der ersten leichten Pressung dieser beiden Traubensorten, resultiert ein delikater Most mit einer aromatischen Frische und trockenem Geschmack, der den Gaumen erfreut.

WEINBAU: Max. 3.500 Reben pro Hektar mit nur 2 Ästen pro Rebe

WEINHERSTELLUNG: Die Erzeugung des Rosé Spumante erfolgt mit 90% Prosecco Trauben und 10% Pinot Nero Trauben

ERTRAG: 130 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 11,0%

EMPFEHLUNGEN: Der Rosé Spumante eignet sich hervorragend als Aperitiv. Er ist auch ein perfekter Begleiter zu Geflügel und Meeresfrüchten.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8°C

FORMAT: 0,75 LT



6-8 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

www.rigonivittorino.com
info@rigonivittorino.com
+39 0422 746121

