www.levolpi.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

PROSECCO ROSÈ DOC SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

90% GLERA 10% PINOT NERO

Rebsorte: 90 % Glera, 10 % Pinot Nero
Anbaugebiet: Baone – Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Traubenlese: letzte Augustdekade

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, Kalk gemischt mit Ton
Erziehungssystem: Guyot, Sylvoz
Ertrag pro Hektar: -

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: Weißweinbereitung für den Glera und Rotweinbereitung für den Pinot Nero, mit weicher Pressung der Trauben in Inert-Atmosphäre. Gärung bei kontrollierter Temperatur.
Schaumbildung: Umgärung im Autoklav mit Méthode Charmat.

VERKOSTUNG

Farbe: glänzendes rosa Perlmutt.
Perlage: fein und anhaltend.
Duft: fruchtige Noten von Apfel mit angenehmen Anklängen nach Pfirsichblüten.
Geschmack: frisch, zart und duftend.
Kombinationen: ideal als Aperitif, hervorragend als Begleiter von kalten Sommergerichten, leichten ersten Gängen, gegrilltem weißem Fleisch, Fisch, Sushi, auch mit Pizza zu kosten.
Serviertemperatur: 6°-8°
Restzucker: 9 g/l
Alkoholgehalt: 11%