



OMSCHRIJVING

Een heerlijke droge rosé met fruitige aroma's, mooie zuren en een fijne mousse.

VINIFICATIE

De most is vergaard door het zorgvuldig persen van de druiven tijdens de eerst stap van de fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur van 18 °C. De wijn is vervolgens overgegoten in stalen vaten, waar de tweede fermentatie plaatsvindt volgens de méthode Charmat om zo de bubbels te creëren.

VERKOOPARGUMENTEN

- Fles met een stijlvolle uitstraling en 'champagne sluiting'.
- Makkelijk drinkbare bubbel voor vrijwel iedere gelegenheid.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Garganega, Nerello Mascalese
Merk: Selectie overige wijnen
Land: Italië
Gebied: Veneto
Kleur: Mousserend Rosé
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Fris, Fruitig, Intens
Alcohol percentage: 11