



## Prosecco Spumante rosato Extra dry DOC

**Produzent:**

Signore Giuseppe, Veneto

**Jahrgang:**

Millesimato

**Volumen:**

11% vol.

**Traubensorten:**

85% Glera (Prosecco) & 15% Pinot Noir

**Vinifikation:**

Traditionelle Vinifikation von Prosecco, hinzu kommt eine zweite Gärung (Martinotti Charmat-Methode) für mindestens 60 Tage.

**Charakter:**

Rosa Farbe leicht lachsig, blass und hell. Ausdrucksstarke Nase, die florale Noten, rote Früchte und süße Gewürze wie Lakritze verbindet.

Im Mund ist die Perlage fein, leicht und anhaltend und die Frische verbindet sich mit der Cremigkeit in einer perfekten Balance.

**Passt zu:**

Zum Genießen als Aperitif oder Cocktail, mit gegrillten Garnelen, Ceviche oder italienischem Käse.

**Trinkreife:**

Ab sofort bis mindestens 3 Jahre

**PC Schwyz Preis: CHF 11.60 inkl. MWST**