



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Brut Rosè

Veneto

Schaumwein | Klassische Methode

Datenblatt

Produktionsgebiet:: Lazise (VR)

Boden: Lehmboden

Rebsorte: 100% Rondinella

Erntezeit: Anfang September

Sammeln: Manual / Mechanik

Vinifikation: Nach der Ernte werden die Trauben in Berührung mit ihren Schalen gelagert. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, wird der aus dem Traubentrester freigesetzte Most in Zementbehältern bei 18 °C Temperatur teilweise fermentiert.

Reifung: Mindestens 10 Monate in Zementbehältern.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe: Pearl Rose

Geruchssinn: Zarte Noten von kleinen roten Früchten

Gaumen: Harmonisch, trocken und frisch ausgewogen

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 8-10° C

Es ist ideal in Kombination mit Fisch, weissem Fleisch und Risotto. Ideal zum gemeinsamen Trinken.

