



Annalisa Spumante Rosato Brut

- Anbaugebiet:* Region Venetien, Provinz Verona, Hügelgebiet östlicher Gardasee.
- Bodenart:* Lehmhaltiger Boden moränischen Ursprungs.
- Weinherstellung:* Ernte im September per Handlese. Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei einer Temperatur von 12-14°C.
- Ausbau:* Charmat-Methode, ca. 90 Tage.
- Farbe:* Leuchtendes Korallenrosa, mit zunehmender Alterung orange-farbene Reflexe.
- Bouquet:* Frische und fruchtige Duftnoten mit besonders intensiven Aromen nach Brotkruste und Erdbeere.
- Geschmack:* Frisch und schmackhaft, sehr feine und lang anhaltende Perlage, die diesem Wein eine besonders interessante Persönlichkeit verleiht.
- Lagerung:* Behält seine Merkmale mehr als 5-6 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with appetizers, fish, pizza and white meat dishes.



13,00 % Vol



Serve at 6 - 8 °C



Corvina
Rondinella
Molinara