



FRIZZANTI

BRENTINO ROSÈ

ITALIANO BRENTINO ROSÈ, FRIZZANTE

Provenienza: Colline dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè.

Colore: Cerasuolo chiaro e lucente.

Profumo: Fresco floreale con un tocco di ribes rosso e lampone.

Gusto: Spiccatamente fresco in bocca con una gradevole rotondità

Vinificazione: raccolta manuale delle uve a fine settembre, pressatura soffice di uve intere, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 18° in serbatoi d'acciaio inox, rifermentazione in autoclave secondo metodo charmat, affinamento sulle lisi per 30 giorni.

Abbinamenti: Esalta i piatti delicati della moderna ristorazione, che richiede vini leggeri, di gradazione alcolica contenuta. Ottimo anche come vino da conversazione, per accompagnare gli snack più sfiziosi.

ENGLISH BRENTINO ROSÈ, FRIZZANTE

Origin: Hill country of Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè.

Color: Clear, shining Cerasuolo.

Aroma: Fresh floral with a touch of red currant and raspberry.

Flavor: Decisively fresh on the palette with a pleasant full-bodied flavor

Wine making: Manual harvesting of the grapes, first ten days of September, soft pressing of whole grapes, static decantation of the must, fermentation at a controlled temperature at 18° in stainless steel tanks, re-fermentation in autoclave according to the Charmat method, ageing on the lees for 30 days.

Combinations: Exalts delicate dishes typical of modern cuisine, which requires light wines with lower alcohol content. Excellent also as a conversation wine, accompanying the tastiest snacks.

DEUTSCH PERLWEIN BRENTINO ROSÈ

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno und Dolcè.

Farbe: Helles, leuchtendes Kirschröt.

Bukett: Blumige Frische mit einem Hauch von Him- und Johannisbeeren.

Geschmack: Herausstechende Frische im Mund mit einer gefälligen Rundheit.

Weinbereitung: Handlesung der Trauben Ende September, schonende Ganztraubepressung, statische Dekantierung des Mostes, Fermentation bei kontrollierten 18°C in Inoxyfassern, erneute Fermentation im Autoklav nach der Charmat Methode, 30ig tägige Verfeinerung auf dem Hefesatz.

Serviervorschlag: Unterstreicht alle delikaten Gerichte der modernen Küche, die leichte Weine mit geringem Alkoholgehalt vorzieht. Hervorragend als Wein in Geselligkeit und als Begleiter zu leckeren Snacks.



Servire a 10 - 12° C
Serve at 10 - 12° C
Serviertemp. 10 - 12° C



0,75 l e



12% vol



Couvè di uve
Enantio e Schiava