



BRIXIO

Vino Rosato

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	2000 Flaschen zu je 750 ml
REBSORTEN	Sangiovese 70%; Sagrantino 30%
ERNTE	September - Oktober, von Hand
WEINHERSTELLUNG	sanfte Pressung, kaltes Abziehen von der Maische und Fermentation in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
REIFUNG	3 Monate auf der Hefe in Edelstahlbehältern
VERFEINERUNG	3 Monate in der Flasche

CHARAKTERISTIK

Die Farbe ist ein kräftiges rosé. Er weist einen intensiven Geruch von tropischen Früchten und Pfirsichen auf. Im Mund ist er würzig, ausgewogen und anhaltend.

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend geeignet als Aperitiv mit kleinen Vorspeisen aller Art, sehr gut zu Suppen mit Hülsenfrüchten und Getreide oder zu leichteren Gerichten wie Fisch und großartig zu Krustentieren.

VOLUMENPROZENT 12%
TRINKTEMPERATUR 10°C

ENTHÄLT SULFITE

Indicazioni di riciclo: vetro GL71 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

