Casa Coller Prosecco Rosé Spumante Brut Millesimato



Präsentiert sich elegant und frisch mit einer feinen, anhaltenden Perlage. In der Nase entfalten sich fruchtige Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und zarten floralen Noten. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen, lebendig und angenehm trocken mit einer erfrischenden Säure. Ideal als Aperitif oder zu leichten Speisen. Die Herstellung erfolgt nach der Charmat-Methode. Der Wein wird aus Glera- und Pinot-Noir-Trauben vinifiziert, wobei der Pinot Noir dem Rosé seine zarte Farbe verleiht. Die zweite Gärung findet im Drucktank statt und dauert mehrere Wochen, wodurch die feine Perlage entsteht. Anschliessend wird der Prosecco schonend gefiltert und abgefüllt, um Frische und Aromatik zu bewahren.

Artikelnummer	51412
Artikelname	Casa Coller Prosecco Rosé Spumante Brut Millesimato
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Casa Coller
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	11%
Inhalt	0.75 L
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Rebsorten	Glera, Pinot Nero