Casa Coller Prosecco Rosé Spumante Brut Millesimato



Si presenta elegante e fresco con un fine e persistente perlage. Al naso si sprigionano aromi fruttati di fragole, lamponi e delicate note floreali. Al palato si mostra equilibrato, vivace e piacevolmente secco con una rinfrescante acidità. Ideale come aperitivo o con piatti leggeri. La produzione avviene con il metodo Charmat. Il vino è vinificato da uve Glera e Pinot Noir, dove il Pinot Noir conferisce al rosé il suo delicato colore. La seconda fermentazione avviene in autoclave e dura diverse settimane, da cui nasce il fine perlage. Successivamente il Prosecco viene filtrato delicatamente e imbottigliato per preservare freschezza e aromaticità.

Artikelnummer	51412
Artikelname	Casa Coller Prosecco Rosé Spumante Brut Millesimato
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Casa Coller
EAN-Code	
Unità di vendita minima	Bottiglia
Gradazione alcolica	11%
Contenuto	0.75 L
Paese di origine	Italia
Regione	Veneto
Tipo	Prosecco
Vitigni	Glera, Pinot Nero