
*Prosecco Spumante Trevisana DOC - Rosé
Millisimato Extra Dry
Vinicola Tombacco*

Mitten im Prosecco-Gebiet liegt der Ort Trebaseleghe, wo die Cantina seit vielen Jahrzehnten ihren Stammsitz und Weinberg pflegt. Modernste Kellertechnik in Verbindung mit der Bodenbeschaffenheit und dem Mikroklima sind hohe Bestandteile bester Qualitäten aus diesem Hause.

Anbaugebiet:	Prosecco-Gebiet/Italien
Rebsorte:	Glera, Pinot Nero
Boden:	Ton
Alkohol:	11 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	12 g/l
Säure:	5,6 ‰
Weinbereitung:	schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur
Lagerung:	kurze Lagerung in Edelstahlbehältern bis zur Abfüllung
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite



Charakteristik:	Feines Bukett von Himbeeren und Erdbeeren. Zeigt eine elegante Säure mit super feiner Perlage. Die Himbeernoten werden im Geschmack bestätigt.
Passend zu:	als erfrischender und anregender Aperitif