



## Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini

Nouveau aussi en rose

**Description:**

Ce n'est que depuis peu que le Consorzio Prosecco DOC autorise la production de variantes de rosé. Outre le Glera, le cépage habituel du Prosecco, le Prosecco rosé contient 10 à 15% de Pinot Noir.

**Profil aromatique:**

Rosé saumoné d'un bel éclat. Cerises, liqueur de framboise et touches d'agrumes dans le nez bien équilibré, sur un peu de pain blanc grillé et de pétales de rose fanés. Très élégant et équilibré en bouche, où les notes de baies rouges se confirment, avec également des groseilles jaunes, pas trop sec et soutenu par une mousse fine; persistance aromatique en finale.

**Accompagne idéalement:**

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

**Température:**

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Producteur:</b>	Contarini
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	11.0%
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	88% Glera, 12% Pinot Nero
<b>N° article:</b>	1251524

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato  
Contarini

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	88% Glera, 12% Pinot Nero
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	11.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.