



Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini

Le plaisir du Prosecco en version rosé

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 Le Calle Millesimato de Contarini 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.

Va bien avec:

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.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Contarini

Fabrication: 1 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 11.0%

Raisins: 88% Glera, 12% Pinot Noir

N° article: 1251525

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato
Contarini

Pays d'origine: Italie
Classifications: Score 17.5/20
Raisins: 88% Glera, 12% Pinot Noir
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 1 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool: 11.0%
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.