



Maximum Rosé

Trento DOC, Ferrari Fratelli Lunelli

Vin mousseux rosé du spécialiste Ferrari

Beschreibung:

Le Maximum Rosé Brut est issu des cépages pinot noir et chardonnay de différentes communes des vallées Adige, Cembra et Langhi. Le rosé est élaboré selon la méthode classique de la fermentation en bouteille.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: Italie

Produzent: Ferrari Fratelli Lunelli

Elevage: 36 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Artikelnummer: 12898--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Maximum Rosé

Trento DOC

Ferrari Fratelli Lunelli

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés