



Compleo Schaumwein Rosé

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Bouquet seducente, vivace e fresco al palato

Descrizione:

La popolare linea Compleo della Staatskellerei Zürich si arricchisce di uno spumante rosé. Lo spumante Compleo Rosé porta nel bicchiere puro Pinot Nero, elegante e vivace. Di colore rosa pallido, dallo stile moderno e dal piacere di bere senza complicazioni, colpisce per il suo fine perlage. Ideale per aperitivi, occasioni di festa o semplicemente per dare un tocco frizzante al momento.

Profilo aromatico:

Colore rosa brillante. Al naso seduce con note fruttate di lamponi e fragole, completate da delicati accenti floreali. Al palato è leggero e morbido, con un fruttato intenso e aromatico.

Ideale con:

Una delizia frizzante con pasta sfoglia, trota affumicata e cubetti di formaggio duro. Adatto anche a piatti freddi e come aperitivo.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 11560--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Compleo Schaumwein Rosé

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.