



Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini

Nuovo anche in rosa

Descrizione:

Solo recentemente il Consorzio Prosecco DOC ha autorizzato la produzione di varianti rosé. Oltre al Glera, il vitigno abituale del Prosecco, il Prosecco rosato contiene il 10-15% di Pinot Nero.

Profilo aromatico:

Rosato salmone brillante. Ciliegie, liquore al lampone e note di agrumi al naso ben equilibrate, con un accenno di pane bianco tostato e petali di rosa sbiaditi. Al palato è molto elegante ed equilibrato, con note di frutti rossi e ribes giallo, non troppo secco e sostenuto da una spuma fine; persistenza aromatica sul finale.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

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: Italia

Produttore: Contarini

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 11.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 88% Glera, 12% Pinot Nero

Numero articolo: 1251524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato
Contarini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	88% Glera, 12% Pinot Nero
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	11.0%
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.