



Rosé spumante

Extra Dry

Ein Spumante, Cuvee aus der „Raboso Piave“ Traube und einer der gelungensten Kreuzungen von Professor Manzoni von der Weinbauschule Conegliano, dem „Moscato Raboso“.

Zartrosa Farbe mit lebhaften Lichtreflexen und einer feinen und lange anhaltenden Perlage. Der Duft erinnert an Pfirsiche, Williamsbirne, kandierte Orangen und Blüten von Mimose und Heckenrose; am Gaumen ausgeglichen, mit einer angenehmen Süße, die die ausgewogene Säure begleitet.

Serviertemperatur: 6/8°



Rebsorte: Raboso Piave und Moscato Raboso
Typ: Spumante
Methode: Tankgärung

Alkohol: 11,5%vol
Zucker: 16 g/L
Säure: 6,5g/L