

Aragosta Rose Frizzante



Wissenswertes

Die Languste (ital. Aragosta) charakterisiert die Vermentino-Linie der Kellerei. Die Aragosta-Weine haben inzwischen Kultstatus. Abfüllung 2022.

 Wenn man auf Sardinien von Cannonau spricht, denkt man an Langlebigkeit. Nicht nur dass die autochthone Rebsorte schon über 3000 Jahre alt ist, sondern dass sie auch ein langes Leben verspricht. Der Cannonau gilt als Lebenselixir, weil er einen außergewöhnlich hohen Anteil an Antioxydanten aufweist und damit eine positive Auswirkung auf Herz und Kreislauf ausübt.

Anbaugebiet

Weinberge der Kellerei Santa Maria La Palma in der Nähe von Alghero.

Traubensorte

Cannonau und andere einheimische Rebsorten.

Boden

Steiniger, granithaltiger Boden.

Herstellverfahren

Roségärung, nachdem ein Teil des Mostes einem 12- stündigen Schalenkontakt unterzogen wurde. Gärung nach der Charmat-Methode in geschlossenen Edelstahltanks (Autoklaven) mit höchstens 2 Atmosphären. Sterile Kaltabfüllung.

Farbe

Glanzklares, lebhaftes Rosèrot.

Bukett

Frisch und fruchtig mit einem leichten Hauch von Rosen und Waldbeeren.

Geschmack

Delikat, frisch und fruchtig mit einer feinen und leichten Perlage.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Aragosta Frizzante Rose bei ca. 6-8°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Aragosta Rosè Frizzante jung zu trinken.

Serviovorschlag

Dieser leichte Frizzante passt perfekt als Aperitif und zu leichten Vorspeisen und Antipasti. Oder einfach so..

Sonstige Daten:

Art-Nr: 7402

Verschluss: Diamkorken

Alkohol: 11,00% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 5,70 g/l

EAN: 8001487009106

Restzucker: 13,00 g/l