Rosamaro

Wieder Negroamaro, aber diesmal mit feiner Perlage. Nach der Charmatmethode zu Schaumwein verarbeitet, um das fruchtoge Aroma zu erhalten. So schmeckt der Süden!

Aroma	Äpfel, Himbeere, Rote Früchte
Passt zu	Passt zu Apéritif, Pizza, Nudelgerichten.
Auszeichnungen	91 Falstaff, Gold Medaille Asia Wine Trophy 2019
Weinstil	Frisch-fruchtig-leicht
Land	Italien
Sorte	Roséwein
Rebsorten	Negroamaro
Region	Apulien
Gebiet	Valdobbiadene
Geschmack	trocken
Verschluss	Kork
Trinktemperatur	6-8°C
Säure	6,3
Restzucker	15,0
Qualität	Spumente Brut
Ausbau	Edelstahl
Boden	weiße Steine, Kalk, Lehm
Hersteller	Masseria Altemura, SP69, 72028 Torre Santa Susanna BR, Italien
Allergene	enthält Sulfite

Alkoholgehalt 11%