

DRINKS.

Bosco del Merlo Prosecco Rosé DOC Millesimato Brut 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79915922
Alkoholgehalt	11.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	S.S. di Paladin Carlo & c. Società Agricola, Via Postumia 2, 33076 Pravidomini, Italie
Marke	Bosco del Merlo
Typ	Prosecco
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	stark schäumend mit frischen, fruchtigen Aromen von Birne, Litschi, Granatapfel, Erdbeere und Zitrus.
Verkehrsbezeichnung	Prosecco
Details	aus 85% Glera und 15% Pinot Nero
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse

Beschreibung

Die Geschwister Carlo, Lucia und Roberto Paladin sind davon überzeugt, dass 90% eines exzellenten Weins bereits auf dem Weinberg entstehen. Dementsprechend kultivieren sie ihr Land, das sich an der Grenze zwischen Venetien und dem Friaul befindet, mit viel Respekt und Sorgfalt. Dort, wo einst grossflächige Eichenwälder den landwirtschaftlichen Feldern weichen mussten, starteten die Geschwister im Jahr 1977 ihre eigene Weinkellerei, deren Ländereien sie schon bald auf die heutigen 100 Hektar ausweiteten. In Kollaboration mit einem regionalen Weinbauinstitut implementierte man früh eine Zonierungstechnik, um das Beste aus dem Terroir herauszuholen. Über die Jahre liess sich das Trio von anerkannten Önologen beraten und führte neue, qualitätsfördernde Techniken im Feld ein. Für den Prosecco Rosé Millesimato kombinierte man die Trauben der weissen Rebsorte Glera mit den Trauben der roten Rebsorte Pinot Noir, die eine zwei- bis dreitägige Mazeration durchlaufen. Die Fermentation findet bei Temperaturen von rund 15°C statt. Die zweite Gärung erfolgt nach der Charmat-Methode, die für Prosecco vorgesehen ist. Gut 60 Tage später kann der schäumende Roséwein abgefüllt werden.