PINOT NERO ROSATO MIRTILLO

Alto Adige DOC

Weinart Roséwein.

Rebsorte Pinot Nero Rosato.

Herkunft Salurn.

Bodenbeschaffenheit Sandig, Schwemmland.

Weinherstellung Nach dem Abbeeren und der sorgfältigen Selektion der Beeren folgt eine kurze Maischestandzeit bei niedriger Temperatur im Edelstahlbehälter. Anschließend werden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung und der anschließende Ausbau erfolgen in Edelstahltanks.

Bouquet Dieser Wein zeigt sich im Duft fein und klar und erinnert an Himbeere, Blaubeere, Johannisbeere und Walderdbeere, gefolgt von leichten blumigen Nuancen.

Geschmack Der Geschmack dieses Weins ist grazil und präzise. Er zeichnet sich durch eine lebhafte Frische und eine gute Würze aus, angereichert mit spritzigen Fruchtnoten und einem sauberen und gefälligen Abgang. Ein Pinot Noir Rosé mit fantastischer Trinkigkeit, perfekt für den sofortigen Trinkgenuss, aber dabei auch nicht banal, ideal zur Begleitung der gesamten Mahlzeit.

Serviertemperatur 12 - 14° C.



www.csrovere1919.it