

BRUT „Censo“

Dieser Schaumwein wird in Charmé Methode hergestellt. Der BRUT wird aus gleichen Teilen der Arneis- und Favorita-Trauben zusammengestellt. Er ist überaus vital und frisch. Im Charakter zeigt er sich herrlich fein und leicht. Tolles, ausgewogenes Süße-Säure-Spiel und feiner, anhaltender Perlage. Die Reifung in der Flasche geht bis zu 36 Monate.

FRATELLI RABINO



Hersteller:	Fratelli Rabino
Region:	Piemont
Rebsorte:	50% Arneis 50% Favorita
Farbe:	helles strohgelb
Ausbau:	36 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	6°-10° C
Geruch:	Frischer Duft von Äpfeln
Geschmack:	frisch fein prickelnd
Essensbegleitung:	Aperitif, Antipasti
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO