



Langhe Rosato DOC

Eine weitere ungewöhnliche Interpretation von Nebbiolo ist diese elegante Rosè-Version. Eine frühzeitige Ernte garantiert das richtige Gleichgewicht zwischen Alkohol und Säure. Die 24-Stunden-Mazeration liefert eine einzigartige klare Lachsfarbe. Durch die Gärung bei niedriger Temperatur bleiben alle zarten Duftstoffe von Blumen erhalten. Perfekt an jedem heißen Tag im Frühling und Sommer.

Gigi Rosso

Hersteller:	Cantina Gigi Rosso
Region:	Piemont
Rebsorte:	Nebbiolo
Qualitätsstufe:	DOC
Farbe:	Lachsfarbe
Ausbau:	Edelstahltank
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	10°-12° C
Geruch:	blumig
Geschmack:	fruchtig nach Melone & Pfirsich
Essensbegleitung:	Antipasti, Aperitif
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach der Auslese
Lagerfähigkeit:	bis 2-3 Jahre;
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
Auszeichnung:	91 Punkte „I MIGLIRI VINI DI ITALIA“ Luca Maroni



SALUVINO