



## Prosecco DOC Treviso Cuvée Rosé Brut Millesimato

La Farra  
Italien, Veneto

### Vinifikation

Bereitung des Glera-Anteils zum Weisswein im Edelstahltank, Entrappung und direkte Pressung des Pinot Noir-Anteil, um primäre Aromen zu bewahren, Aufbewahrung des frischen Most ohne alkoholische Gärung im Drucktank bei -2°C, Cuvettierung mit Weisswein und anschliessender Ausbau nach der Méthode Charmant (Tankgärverfahren)

### Charakter

Helles Lachsrosa; offenes, duftiges Bouquet mit frischem Duft, reife Beerenfrucht vom Pinot Noir, feine Kräuterwürze und Lakritze-Nuancen, blumige Akzente; auf dem Gaumen weiche Mousse, zeigt schöne Fülle und Fruchtigkeit von Beeren, Birnen und Pfirsich; lebhaftige Saftigkeit hält bis ins verspielte Finale an

### Terroir

Die Trauben für den Prosecco Cuvée Rosé stammen aus den Rebbergen der Colli Trevigiani, im hügeligen Hinterland der Stadt Treviso

### Geschichte

Seit dem Jahrgang 2020 dürfen in der Zone Prosecco DOC auch bis zu 15% Pinot Noir für Prosecco Rosé verwendet werden

### Konsumhinweis

Apero, Räucher-Lachs, Meeresfrüchte, Brunch, Weisssschimmel-Käse, Frisch-Käse, leichte Desserts, Crêmen

### Technische Details

Traubensorten:	85% Glera, 15% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2023 - 2025
Alkohol:	11.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2020	Falstaff	90/100
------	----------	--------