

De Stefani Prosecco Rosé 0.15 Millesimato

Omschrijving

Deze Rosé Prosecco heeft een delicate zalmroze kleur en geurt heerlijk fruitig. Je herkent aroma's van peer, aardbei, framboos en viooltjes. Een elegante, frisse, lichte Prosecco. Serveertemperatuur: 5-6°C.

Druivenras(sen)

Glera, Pinot Nero

Vinificatie

De druiven worden handmatig geplukt en geselecteerd. Prosecco Rosé 0.15 Millesimato wordt vervaardigd met een innovatieve vinificatiemethode. De most wordt gekoeld tot 0°C en vervolgens vindt er enkelvoudige vergisting op 15°C plaats.

Herkomst

Glera wordt geproduceerd op het landgoed Colvendrame, dat op de heuvels van Refrontolo ligt tussen Conegliano en Valdobbiadene en is UNESCO-werelderfgoed. Pinot Nero is geproduceerd in de kleigrond van het landgoed Le Ronche, gelegen in Fossalta di Piave.

Eettips

Een ideale Prosecco om als aperitief te drinken, maar vergeet ook de Italiaanse antipasti niet! Een pasta met zeevruchten, gegrilde scampi's of garnalen zijn ook heerlijk bij deze Rosé Prosecco.

Wijnhuis omschrijving

De geschiedenis van dit familiebedrijf gaat terug tot 1866. Vandaag de dag staat het bedrijf onder leiding van Alessandro De Stefani, gediplomeerd oenoloog, en komen de wijnen van De Stefani voor in alle belangrijke Italiaanse wijngidsen. De wijngaarden van De Stefani zijn gemiddeld 25 jaar oud en beplant met 8.400 stekken per hectare. Het lage rendement van 450-950 gram per stok zorgt voor complexe wijnen met een diepe concentratie.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	05980803
Wijnsoort:	Mousserend rosé
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	11,5
Jaar:	2023
Land:	Italië



Streek:
Appellatie:
Wijnhuis:

Veneto
DOC Prosecco Rosé
De Stefani