

## Rosé Spumante Extra Dry Magnum

Verführung in Zartrosa und eleganter Erscheinung. Das Flaschendesign erinnert an ein edles Parfümflakon. Harmonisch und fruchtig mit einem Hauch von Kirsche, Himbeere und zarten floralen Noten. Gute Perlage, sehr frisch und saftig. Jetzt in der prestigeträchtigen Magnumflasche.

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Erzeuger:    | La Cantina Pizzolato |
| Anbaugebiet: | Italien              |
| Rebsorte:    | Glera, Raboso        |
| Temperatur:  | 6-8°C                |
| Lagerzeit:   | jetzt + 1 Jahr       |
| Weinart:     | Sekt                 |
| Land:        | Italien              |
| Qualität:    | Wein                 |
| Geschmack:   | extra trocken        |
| Vegan:       | ja                   |
| Passt zu:    | Aperitif, Feste      |
| Artikel-Nr.  | 25313.Mag            |
| Volumen      | 1,5l                 |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | IT-BIO-005 |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 30         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 5,5        |
| Restzucker (g/l)               | 14,6       |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 140        |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 11         |
| Weinstil                       | prickelnd  |

