



Trento DOC

Piancastello Rosé Riserva 2018

Endrizzi

CHF 33.00

 75cl

 13%

 Chardonnay, Pinot Noir

AN 71937518

Vinifikation

Die erste Gärung erfolgt teilweise im Barrique und im Edelstahl. Die zweite Gärung vollzieht sich klassisch in der Flasche, wie für den Trento DOC vorgesehen. Mindestens 36 Monate reift der Wein dann auf den Hefen, um eine Eleganz zu erreichen, die nur durch diese noble Methode möglich ist. Die Dosage ist minimal, um die natürlichen Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen, die sich aus den im Trentino äusserst günstigen Umweltbedingungen, der langen Reifezeit und einer besonders sorgsam, handwerklichen Verarbeitung ergeben.

Degustationsnotiz Nase

intensives Bouquet nach Waldhimbeeren, etwas Erdbeeren, dazu feine Hagenbutten und Brioche-Noten.

Degustationsnotiz Gaumen

frischer, spritziger Auftakt, anregend und mit einem anierenden Trinkfluss, komplex und langanhaltend.

Passt zu

Zum stilvollen Aperitif, aber vor allem als ein besonderer Begleiter zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre