



ROSÉ VENEZIA D.O.C. FRIZZANTE

Alkoholgehalt: 11,00% in Vol.

Zuckergehalt: 1,80 gr/l

Gesamtsäure: 7,20 gr/l

PH-Wert: 3,20

Weinherstellung:

Charmat

Reife:

Restzucker 1,8 g/l

Rebsorte: Raboso Piave

Anbaugebiet: San Polo di Piave, Urlaubsort San Giorgio (TV)

Hektarertrag: 12.000 kg/ha

Pflanzenordnung: 275 x 125

Anbauart: Sylvoz

VEin Wein aus 60% Pinot Bianco-Trauben und 40 % Pinot Nero-Trauben.

Er zeichnet sich durch eine feine und anhaltende Perlage und eine zartrosa Farbe mit leuchtendem Schein

Es hat eine frisch und weich Duft, einzigartig und typisch für die Raboso Trauben vinifiziert in rosato, mit bleibt kurz auf Schalen in die Presse.

Serviertemperatur: 8-10° C.