



## SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY

### Datenblatt

Alkoholgehalt gesamt: 11 %  
Zuckergehalt: 14g/l  
Solf-Anhydrid.: 32 mg/l  
Gesamtsäure: 5,5 g/l  
Druck: 5 Bar

Schaumwein mit natürlicher Gärung (Charmat-Methode), im Drucktank mit Rührwerken temperaturkontrolliert bei ca. 14 °C.

Rebsorte: rote Trauben Trauben, die auf den lehmigen Böden der venezianischen Ebene hervorragend gedeihen, und zum Ende der Erntezeit (etwa Ende September) gelesen werden. Vinifikation erfolgt durch sanfte Pressung und sofortige Trennung des Mostes von den Schalen.

Farbe: elegant klares Kirschrosa, reichlich Schaum mit feiner lang anhaltender Perlage.

Bouquet: zart und fruchtig

Frischer duftiger Geschmack mit angenehmer Säure, der an Erdbeeren erinnert.

Idealer Begleiter zu kalten Vorspeisen, Aufschnitten aber auch zu rohem und gebratenem Fisch.

Serviertemperatur 4 - 6 °C.

An kühlen, trockenen Orten vor Hitze und Licht geschützt lagern.

1 Karton = 6 Flaschen

Gesamtgewicht/Karton: 9,12 kg

1 Palette = 480 Flaschen (80 Kartons)

1 Palette = 5 Lagen à 16 Kartons

Gesamtgewicht der Palette: ca. 700 kg