

Pizzolato Spumante Rosé Extra Dry Magnum N.V.



Lys rosa farge med små elegante bobler. Duft av bringebær, markjordbær, noe gress og snev av vanilje. Bærpreget munnfølelse, fin friskhet, behagelig mousse og herlig ettersmak.



95 % Glera og 5 % Raboso



Vinstokkene er 15 år gamle, og produksjonen er økologisk og vegansk. Første fase er tradisjonell hvitvinsproduksjon hvor temperaturen er mellom 15 og 17 grader for å bevare druens kvalitet. Senere i prosessen tilsettes 5 % Raboso, og den er vinifisert med skallet på, som en rosévin.



Annengangsgjæring i temperaturkontrollerte ståltanker med modning i ca. 60 dager

kr

Alkohol: 11%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

7440705

Produsent	Type	Land	District
La Cantina Pizzolato	Musserende	Italia	Veneto
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
15	5,4	150 cl	4