

DON GIOVANNI ROSÉ

PROSECCO D.O.C.

Spumante Brut Millesimato

Der frische, einladende Prosecco verdankt seine perfekte Ausgewogenheit den Traubensorten Glera und Pinot Noir. Seine blasses Rosa mit korallenroten Reflexen erinnert an taufrische Rosenblätter, während das intensive, blumige Bouquet mit dem Duft von Waldfrüchten, Johannis- und Walderdbeeren betört. Am Gaumen zeigt er sich frisch und schmackhaft mit lang anhaltendem und sehr angenehmem Finale.

Dieser lebhafte Prosecco ist eine Hommage an den legendären Lorenzo Da Ponte, den berühmten Vorfahren des Firmengründers, der das Libretto der Oper Don Giovanni von Wolfgang Amadeus Mozart schrieb. In seinem Duft, seiner spritzigen Perlage und dem unvergesslichen Geschmack finden der Überschwang und die Lebensfreude des großen Meisters ihren Ausdruck, der Harmonie und Schönheit über alles schätzte.

BESCHREIBUNG

Kategorie: Prosecco Rosé

Rebsorte: Glera und Pinot Nero

(Schwarzburgunder)

Alkoholgehalt: 11% vol. „frisch und gut strukturiert“

Herstellung: Zweitgärung im Autoklav nach der Methode Martinotti und lange Reifung auf der Hefe.

Empfohlenes Trinkglas: Flöte

Serviertemperatur: 4° - 6° C



EMPFEHLUNGEN FÜR DEN TRINKGENUSS

Dank seiner organoleptischen Eleganz ist er ein perfekter Begleiter für feierliche Anlässe und den Aperitif. Er eignet sich hervorragend zu feinen Gerichten aus weißem Fleisch, fettarmem Fisch, Schalentieren, zu wenig gereiftem Käse, leicht gewürzten ersten Gängen wie Risotto und Quiches.

FORMAT

Erhältlich als Champagnotta im 75-cl-Format oder mit anderen Produkten in der Schatulle Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 75 cl



8 002266 000581

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



8 002266 060585

QR Code

