

DON GIOVANNI DA PONTE

VENEZIA D.O.C.

Spumante Rosé Brut

Rosé Brut Venezia DOC ist ein sortenreiner Schaumwein aus roten Trauben, dessen Vinifizierung nach der Weißweinmethode erfolgt. Seine angenehm floralen, leichten Noten werden von einer feinen, anhaltenden Perlage betont. Der frische Gaumen mit den zarten Anklängen von Sommerfrüchten schenkt ein unvergleichliches Geschmackserlebnis und zelebriert heitere Genussmomente in geselliger Runde.

Seit 2010 ist Venezia DOC eine Bezeichnung für Weine ausschließlich aus Trauben der Provinzen Venedig und Treviso gekeltert werden, das heißt aus Anbaugebieten, die in der ganzen Welt für ihren Rebenreichtum bekannt sind und außergewöhnliche, sehr beliebte Weine hervorbringen.

BESCHREIBUNG

Rebsorte: rote Trauben, vinifiziert nach der Weißweinmethode, aus den Anbaugebieten bei Venedig und Treviso

Alkoholgehalt: 11,5% vol.

Organoleptische Eigenschaften: intensiv rosafarben; blumige Noten und leichte Anklängen an Hefe bilden in der Nase den Auftakt zu einem Duft, der an Ananas und Waldbeeren erinnert. Diese Eindrücke setzen sich am Gaumen mit fruchtigen, frischen und lebendigen Nuancen fort.

Empfohlenes Trinkglas: Flöte

Serviertemperatur: 4° - 6° C



VERKOSTUNGSVORSCHLÄGE

Er eignet sich hervorragend als Aperitif zu jeder Gelegenheit und bietet einzigartige Geschmackserlebnisse als Begleiter von leichten Vorspeisen, Schalentieren, Gerichten aus Fisch oder weißem Fleisch. Ideal auch zu leicht gewürzten ersten Gängen wie Risotto, kaltem Gebäck oder 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 000314

EAN KARTON MIT 6 FLASCHE



8 002266 060318

QR Code

