

30019  
19.05.2016



<b>Anbaugebiet</b>	Prosecco / Spumante
<b>Produzent</b>	Azienda Agricola Eddi Luisa
<b>Traubensorte</b>	Autoktone
<b>Farbe</b>	Leicht Rosé mit hellen Reflexen
<b>Geschmacksrichtung</b>	Leichter Anflug von Hefe, zarter Duft einer Brotkruste, zarte Fruchtnote von Apfel.
<b>Lagerfähigkeit</b>	1 - 2 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	8 -12°C
<b>Merkmale</b>	Aus Autoktone-Trauben gewonnen mit einer zweimonatigen Hefegärung und ca. 2 Monaten Flaschenreife. Voller und abklingender Schaum, feine und anhaltende Perlage. Zart rosafarben. In der Nase duftet er intensiv, komplex und elegant. Die frischen fruchtigen Rosen-Nuancen vermengen sich mit einem feinen Ansatz von Unterholz. Er klingt mit Zarten Nuancen von Brotkruste und Hefe aus. Im Gaumen gestaltet er sich süffig, elegant und fest. Er ist ausgewogen, hat die richtige Frische und klingt anhaltend aus.
<b>Weintipp</b>	Optimal zu allen Fischgängen und deren Kombinationen



**Spumante BSpumante  
Brut Rosé Ribolle Gialla  
IGT "LUISA"**

**Indicazione Geografica Tipica**

# *Spumante Brut Rose*