ANIMA PROSECCO ROSÉ DOC BRUT L'ANIMA DI VERGANI 75CL

Prosecco DOC Rosé Brut, L'Anima di Vergani, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2023
Notizen	Schönes perlmuttrosa; Die Nase ist reich an fruchtigen Duftnoten mit deutlichen Anklängen von Walderdbeeren, Äpfel, weissem Pfirsich, und blumigen Noten von Pfirsichblüten. Am Gaumen lebendig frisch und delikat mit feiner Perlage.
Begleitend zu	Hervorragend als Aperitif, ist er ein vielseitig verwendbarer Schäumer, der zu kalten und leichten Gerichten passt.
Vinifikation	Glera und Pinot Noir werden separat geerntet. Für die Extraktion der Farbe, durchläuft der Pinot Noir eine präfermentative Mazerationszeit von etwa 12-16 Stunden. Nach Abschluss der 1. Gärung werden beide gewonnenen Weine gemischt und nach der Martinotti-Methode zum 2. Mal vergoren, hier entsteht die Perlage. Dieser Prozess dauert durchschnittlich 2 Monate.
Traubensorten	Pinot Noir, Glera (Prosecco)
Alkohol	11.5 %
Format	75 cl

L'ANIMA DI VERGANI
Solange ich denken kann, hat der Wein und alles, was damit zusammenhängt, mein Leben dominiert. Ich wuchs auf in dem Bestreben, immer das Besondere, Exklusive zu finden. Zusammen mit unseren langjährigen Produzenten in Italien und jungen, innovativen Winzern verwirkliche ich jetzt meine Idee von «L'ANIMA DI VERGANI». Es sind Weine, die vor Ort ausgesucht und deren Entwicklung ich bis zur Vollendung persönlich begleite. Ich stehe dafür ein, dass Sie diese Weine nur in erstklassigen Restaurants, ausgewiesenen Fachgeschäften und natürlich in unserer Enoteca erwerben können.

https://www.vergani.ch/animadivergani