



## 2022 ROSÉ MILLESIMATO SPUMANTE DOC PROSECCO

Art.-Nr. CG 29-22



|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| <b>WEINGUT:</b>     | Casa Gheller              |
| <b>REGION/LAND:</b> | Venetien/Italien          |
| <b>REBSORTE(N):</b> | 90% Glera, 10% Pinot Nero |
| <b>FÜLLMENGE:</b>   | 750 ml                    |
| <b>ALKOHOL:</b>     | 11 Vol.-%                 |
| <b>RESTZUCKER:</b>  | 13,0 g/l                  |
| <b>SÄURE:</b>       | 5,4 g/l                   |
| <b>AUSBAU:</b>      | Edelstahl                 |

### BESCHREIBUNG:

Ein beeindruckender Rosé DOC Prosecco, der mit dem Jahrgang 2019 erstmals als Millesimato ausgebaut werden darf! Während der kostbare Glera-Most kühl gelagert wird, erfahren die Pinot-Nero-Trauben ihre erste Gärung. Dabei werden die Aromen, Farbe und Tannine sanft extrahiert. Erst für die zweite Gärung werden der Glera-Most und ein kleiner Teil des Pinot-Nero-Weins zusammengeführt und mit ausgewählten Hefen temperaturkontrolliert bis zum Erreichen des gewünschten Alkoholgehalts vergoren. Nach zwei Monaten Hefelager ist der Spumante abfüllbereit. Zartrosa Farbtöne funkeln durch die sanft aufsteigende Perlage. Elegante sowie komplexe Aromen von Rosen, Litschis und roten Beerenfrüchten schmeicheln der Nase und klingen mit Frische und Saftigkeit am Gaumen lange aus. Hervorragend als Apéritif, zu Fingerfood, Käse oder Gebäck.