

# Pizzolato Spumante Rosé Extra Dry N.V



Lys rosa farge med små elegante bobler. Duft av bringebær, markjordbær, noe gress og snev av vanilje. Bærpreget munnfølelse, fin friskhet, behagelig mousse og herlig ettersmak.



95 % Glera og 5 % Raboso



Vinstokkene er 15 år gamle, og produksjonen er økologisk og vegansk. Første fase er tradisjonell hvitvinsproduksjon hvor temperaturen er mellom 15 og 17 grader for å bevare druens kvalitet. Senere i prosessen tilsettes 5 % Raboso, og den er vinifisert med skallet på, som en rosévin.



Annengangsgjæring i temperaturkontrollerte ståltanker med modning i ca. 60 dager

**kr**

Alkohol: 11,0%

**Vinmonopolet:**

Basisutvalget, kat. 5

7440704

Produsent <b>La Cantina Pizzolato</b>	Type <b>Musserende</b>	Land <b>Italia</b>	District <b>Veneto</b>
Sukker (g/l) <b>12,0</b>	Syre (g/l) <b>5,4</b>	Volum <b>20 cl</b>	Ant. i kart. <b>24</b>