

Spumante Palmarès Rosé Extra Dry

Producteur : Tenuta Gorgi Tondi

Classification : Vin mousseux Rosé, Extra Dry

Lieu de production : Mazara del Vallo - Sicile

Cépages : Nero d'Avola

Vendange : Manuelle, à la fin du mois d'août

Pressurage : Doux

Prise de mousse : Méthode Charmat

Couleur : Rose brillant intense avec un perlage très fin, riche et persistant

Parfum : Délicat et vif avec des arômes de fruits des bois et plus particulièrement de la framboise et de la fraise

Saveur : Sec avec une bonne structure, doux et fruité, équilibré et savoureux, le palais est agréable et harmonieux

Affinement : 30 jours en bouteille

Sucre résiduel : 13 gr/l

Alcool : 11%

Accompagnement : Idéal comme apéritif, parfait avec des poissons crus ou fumés, des crustacés et des huîtres

Temperature de service : 8°-10° C



Producent : Tenuta Gorgi Tondi

Classificatie : Rosé schuimwijn, Extra Dry

Productiestreek : Mazara del Vallo - Sicilië

Druivensoorten : Nero d'Avola

Oogst : Handmatig, einde augustus

Persing : Zacht

Productiemethode : Méthode Charmat

Kleur : Intens en briljant roze met een zeer mooie, rijke en aanhoudende pareling

Parfum : Delicaat en levendig met aroma's van bosvruchten en meer in het bijzonder framboos en aardbei

Smaak : Droog met een goede structuur, zacht en fruitig, evenwichtig, aangenaam en harmonieus

Rijping : 30 dagen in de fles

Restsuiker : 13 g/l

Alcohol : 11%

Gerechten : Ideaal als aperitief, uitstekend bij rauwe of gerookte vis, schelpdieren en oesters

Serveertemperatuur : 8°-10° C