



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Klassische Methode

ROSÉ PINOT NOIR

PAS DOSÉ



*Nach mehr als vier Jahrzehnten seit der ersten
Begegnung vereinen sich Graziano Merotto und
die Klassische Methode erneut.
Das Echo der Ursprünge klingt in der Seele
dieses Weines nach.*

TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Anbaugebiet: Weinberge in Col San Martino, in der Stadt Farra di Soligo

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Weinbereitung: Sanftes Pressen, gefolgt von einer Gärung ohne Sulfite bei kontrollierter Temperatur. Nach der Assemblage der Cuvée und der Zugabe des Liqueur de Tirage erfolgt die Flaschengärung bei kontrollierten 12 °C, wobei der Wein mindestens dreißig Monate lang auf der Hefe verbleibt

Alkoholgehalt: 12%

Überdruck bei 20° C: 5,5 bar

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: Antikes Rosé mit leuchtendem, seidigem Schaum. Feines und anhaltendes Perlage

Duft: Frisch und duftend, geprägt von Noten weißer Pfirsiche, Himbeeren und Granatapfel, unterlegt von einer feinen würzigen Nuance

Geschmack: Am Gaumen vollmundig und harmonisch, mit Energie und Tiefe ausgestattet

Finale: Mit Zitrusnoten

Empfohlene Serviertemperatur: 4 - 5°C

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter - Magnum 1,5 Liter