WEIN-
EXPERTISE

ROMA ROSATO DOC "POGGIO LE VOLPI"

ART-NR. 18951

CHARAKTERISTIK Strahlendes Lachsrosa. In der Nase Wilderdbeeren, Wassermelone. Dazu Nuancen von Rosen und Wildkräutern. Am Gaumen saftig-fruchtig, mit eleganter Frische und fruchtigem Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Rosé ist ein hervorragender Begleiter von leichten Pastagerichten oder Risotto, wie beispielsweise ein Garnelenrisotto. Auch zu Spargel macht er eine gute Figur.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Montepulciano, Syrah

ANBAUGEBIET Latium (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 6.16 g/l., Gesamtsäure 5.11 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau im Stahltank.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Poggio Le Volpi, Arz. Agr. Poggio le Volpi Societa Agricola a.r.l., Via Fontana della Girandola 4, 00040, Monteporzio Cantone (Rm), Italien

ABFÜLLER Azienda Agricola Poggio le Volpi S.r.l. - Monte Porzio Catone