



Pinot Rosa Frizzante 2015

Cantine Sacchetto

Artikel Nr.	07216
Land	Italien
Herkunft	Venetien, Montello-Hügel am Rand der ersten Alpenerhebungen
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	IGT
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	Handlese der vollreifen Trauben Anfang bis Mitte September. Sehr kurze Traubenmazeration auf der gemahlene Maische und anschließende Vergärung im Druckstahltank zur Kohlensäuregewinnung.
Boden	Tiefgründige Böden mit steinigen Anteilen
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Glänzende rosa Farbe. Schönes fruchtiges Bouquet nach Waldbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen weich und harmonisch mit durchgehender Fruchtkomponente.
Empfehlung	Aperitif oder einfach so
Über den Winzer	Die Cantina Sacchetto gehört zu den besten Erzeugern der Region: man setzt bei Sacchetto kompromisslos auf Spitzenqualität. Es wird nur bestes Traubengut verwendet und für die höheren Qualitäten ausschließlich solches aus eigenem Anbau. Seit jeher als Familienbetrieb geführt, kümmern sich heute Filiberto Sacchetto und sein Sohn Paolo um die Kellerei, unter Berücksichtigung der traditionellen Werte der Region und des Landes.