



»Fior de Lambrusco Rosé« Grasparossa Frizzante Corte Manzini

Enrico Manzinis köstlich duftender Rosé aus der Rebsorte »Grasparossa« stammt von fünfzig Jahre alten Reben, die hier noch in der traditionellen Pergola stehen. Deren Trauben werden von Hand gelesen und dann bei 0°C über 24 Stunden auf der Maische mazeriert, um jene zarte Rosa-Tönung zu erzielen, die ihn so appetitlich aussehen läßt. Dann wird der erhaltene Most in der Autoklave über zwei bis vier Monate hinweg vergoren, um anschließend, je nach Auftragslage, »on demand« nach dem Charmant-Prinzip versetzt und abgefüllt zu werden. Ein klassischer Frizzante also »Fior de Lambrusco Rosé«. Himbeerfruchtig und zwetschgenduftig, zart erdbeearomatisch und mit hauchzart schmelziger Süße ausgestattet, die man aber kaum spürt, weil sie mit nur 10 g/l-Restzucker noch angenehm »Brut«-dosiert ist. Da strahlt Frische aus dem Glas. Feinste Perlen, weich und unaufgeregt, lösen im Mundgefühl fröhliche Eleganz mit Lust auf mehr aus. Ein angenehm belebender Sprudel, unkompliziert und doch mit Anspruch. Das können sie, die Italiener. Ideal zum Aperó, zu Antipasti, Schinken, Salami, kaltem Fisch und hellem Fleisch. Köstlich am Grill und am Ende eines langen Tages der fröhlich leichte Einstieg in den Abend mit nur 11 Vol. %.

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 10 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Rosé aus Direktpressung |
Minimal im Schwefel | Frizzante |
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Charmat-Gärung | Filtriert
pH-Wert: 3,35

0,75l
IEW16102



www.weinhalle.de