



Doppiovento Rosato Frizzante 2022

Fattoria San Francesco

Typ	Rosèwein
Herkunft	Italien, Calabria
Produzent	Fattoria San Francesco Cirò
Klassifizierung	Vino bianco Frizzante
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Genussphase	bis 4 Jahre
Ausschanktemperatur	8 - 10° C
Alkoholgehalt	11.5 %
Artikel-Nr	18485722

Bemerkungen

Bei Schaumweinen bildet sich die Kohlensäure bei der zweiten Gärung durch einen natürlichen Prozess, egal ob es sich um die traditionelle Flaschengärung oder um eine Grossraumgärung (Charmat-Methode) handelt. Bei den Perlweinen wird die Kohlensäure zumeist exogen zugesetzt. Wird der Wein in einem Drucktank vergoren, ist auch die Bildung endogener Kohlensäure möglich. Im Gegensatz zu den Schaumweinen ist es möglich die Perlweine in Flaschen mit Schraubverschluss abzufüllen, da ihr Kohlensäuregehalt niedriger ist; zwischen 1 und 2,5 bar. Meist liegt auch der Alkoholgehalt von Perlweinen unter dem der Schaumweine.

Passt zu

Ausgezeichneter Aperitif, passt gut zu Vorspeisen, ersten Gängen, rohen Meeresfrüchten und Fischgerichten, Sushi.

Degustationsnotizen

Leuchtendes, lebendiges Rosarot im Glas. Perlage mit feinen, zahlreichen und anhaltenden Bläschen. Enorm frischer Geschmack mit Aromen von Erdbeere, Himbeere und Beeren.