

Calypsos® - Rosè Piemonte DOC Rosato

Produktionsgebiet:

Piemont.

Rebsorte:

Traditionelle Weinbereitung in Rosé aus schwarzen Trauben.

Weinbereitung:

Traditionell im Roséwein, kurzer Kontakt zwischen Most und Schalen mit sofortiger Trennung und Gärung im Weißwein bei einer Temperatur von 12°-13°.

Altern:

Reifung im Edelstahltank und anschließend in der liegenden Flasche.

Farbe:

Antikrosa.

Nase:

Anhaltend und intensiv, mit typischen Anklängen von frischem Obst und deutlichen Noten von Rosenblättern.

Gaumen:

Weich, vollmundig und ausgewogen mit guter Struktur und Nachhaltigkeit.

Flasche:

Burgunderflasche.

Halbweißes Glas.

Schließung:

Technischer Kork.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,375 L.

Flasche 0,75 L.

Abv:

Je nach Jahrgang zwischen 12,50 und 14,00 %.

