



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Rosé Spumante "Maschio dei Cavalieri" Extra Dry



Name:	Rosé Spumante "Maschio dei Cavalieri" Extra Dry
Artikel Nr.:	3287
Hersteller:	Cantine Maschio
Herkunft:	Italien
Region:	Treviso
Rebsorte:	Pinot Bianco, Pinot Nero, Raboso
Farbe / Art:	rosé und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Rosafarben mit einer feinen Perlage. Das Bouquet ist intensiv mit Aromen von Rosen und Veilchen sowie einer leichten, aber prägenden Hefenote. Am Gaumen frisch, fruchtig und vollmundig mit Andeutungen von Erd- und Himbeeren.
Herstellung:	Die Trauben werden schonend geerntet und im Anschluss nach kurzer Mazeration sanft gepresst. Der Most wird bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks fermentiert. Der Jungwein ruht zunächst 24 Stunden auf den Edelstahltanks, damit sich die Trubstoffe absetzen und vom Wein separiert werden können. Dieser Prosecco wird nach der Charmat Methode hergestellt und jung und frisch auf Flaschen gefüllt.
Herstellerinformation:	Cantine Maschio stellt eine historische Marke in der italienischen Weintradition dar. Im Herzen von Veneto gelegen, wurde die Kellerei 1904 von Antonio Maschio gegründet. Seit den siebziger Jahren hat sich Maschio auf die Produktion von Prosecco konzentriert und ist seitdem in Italien einer der führenden Hersteller für die Produktion von Perlweinen. 2002 wurde Maschio von Cantine Riunite übernommen und gehört heute zu den drei erfolgreichsten Produzenten von Prosecco.
Servierempfehlung:	Ein idealer Aperitif! Exzellent zu leichten Vorspeisen, Risottos mit hellem Fleisch oder leckeren Desserts. Ein bemerkenswert hochwertiger Spumante Rosé! Empfohlene Serviertemperatur 6-8°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 13,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre