

PETALI DI ROSE



Intensive rosa, fast rote Farbe. Fruchtiges, frisches Bouquet mit einem ausgeprägten, einladenden Hauch von Rose. Die ausgeprägte süße Note tut der Frische und Annehmlichkeit keinen Abbruch. Ino zu Gebäck, Desserts, nicht zu scharfem Käse und Obst zu trinken. Nicht zu unterschätzen in Kombination mit orientalischen, leicht gewürzten Gerichten. Lichtgeschützt bei 10/12°C lagern und in einem Kelch oder Dessertglas bei einer Temperatur von ca. 4/6°C servieren.

Name: PETALI DI ROSE

Alkoholgehalt: % vol.6

Kellerei: Scagliola Vini Sansi

Traubensorten: Brachetto

Traubenherkunft: Piemont

Serviertemperatur: 18-20 ° C