

Rosé Spumante Brut

Samtige Perlage, zarterherber Walderdbeerenduft, dezent nussig am Gaumen, trocken im Abgang

Costaripa, Lombardei
80% Chardonnay, 20% Pinot Nero, rosé
Metodo Classico

Trinktemperatur: 6 - 8 C
Aus großen Gläsern zum Einstieg und Ausstieg an einem schönen Abend

Gambero Rosso: 1/3 Gläsern
AIS: 3/5 Trauben

1.50 l
Bestellnummer 82700



Azienda Agricola COSTARIPA - Moniga del Garda

Am Westufer des Gardasees, im Grenzgebiet des Veneto und der Lombardei, werden verschiedene Traubensorten angebaut, die elegante Weißweine, knackige Rotweine und hochklassige Spumanti hervorbringen. Eine ganz besondere Spezialität sind die Roséweine, die man so fein vielleicht nirgends sonst in Italien findet. Hinter dem Namen Costaripa stehen die beiden Brüder Vezzola. Imer, der jüngere von beiden, kümmert sich um die täglich anfallende Arbeit. Der ältere, Mattia, bringt seine ganze Erfahrung als Oenologe ein, mit der er auch - sozusagen hauptberuflich - eine der führenden Kellereien Italiens, "Bellavista", leitet. Diese liegt im nahen Franciacorta. Es verwundert deshalb niemanden, daß Mattia und Imer auch zu Hause tolle Schaumweine nach der "Metodo Tradizionale" erzeugen. Ob es sich um die stillen Weine oder die beiden Spumanti handelt, in beiden Produktlinien spürt man die sichere Hand, mit der die Vezzola-Brüder Eleganz in die Flasche bringen.