



Beato Bartolomeo de Breganze



"Rosato Frizzante"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Merlot er for mange den rødvin der oftest vælges på grund af den altid lette og ukomplicerede vin, men det er sjældent at den optræder som her, nemlig som rosato og mousserende.

Druerne til denne vin presses ganske let for kun at få den bedste most til den delikate vin.

Gæringen sker i temperaturkontrollerede ståltanke, og først i marts, året efter høsten, sættes andengæringen igang - stadig på ståltanke. Her anvendes Charmat metoden.

Da den druemost der skal bruges til at igangsætte andengæringen stammer fra samme pres som de oprindelige druer, opnår man en fin balance og friskhed i vinen, der hældes på flaske under 2.5 bars tryk.

Vinen er skinnende lyserød og dufter elegant med toner af jordbær og violer. Smagen er præget af bær og byder på en fint afbalanceret syre.

Denne mousserende merlot er fin til aperitif, men prøv at nyd et glas til retter med fede fisk. Det er et flot match.

Den skal drikkes ung, og serveres ved 8 - 10°C.

Producent:	Beato Bartolomeo
Druer:	Merlot (100%),
Oprindelse:	Breganze, Veneto
Alkohol:	11,0 %
Denomination:	IGT
Indhold:	750 ml

Pris: Kr 60.-