



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Ferrari Trento Rosé Brut 37,5 cl

Musserende vin | Trentino-Alto Adige, Italia | VP-nr.: 5942402 | SAP-nr.: 9013918 | EPD-nr.: 1996305 | Pris: 194,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	65 % pinot noir og 35 % chardonnay
Distrikt	Trentino-Alto Adige	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Trento	Sukker	6.6 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	7.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Friske røde epler og bringebær på duft, god friskhet og gra fylde. Forholdsvis rik og frisk vin med god frukt i munnen og flott mousse.

Bruksområde

Elegant vin som vil passe godt som aperitif, vil også fungere godt til lettere retter av fisk og skalldyr samt til lettere retter av lyst kjøtt, særlig kylling. Serveringstemperatur: ca 12°C.

Vinifikasjon

Vinen tilbringer to år på bunnfallet, 15 mnd. flaskemodning før salg. Dosering: 7-9 g/l. Klassisk champagnemetode med annengangsgjæring på flaske før degorgering. Vinen produseres ved hjelp av skallmaserasjon, der drueskallet er i kort kontakt med mosten.