



LAND:
Italien

OMRÅDE:
Piemonte

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-9 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2019

ALKOHOL:
5 %

VELEGNET TIL:
Dessert Ost

FOSSO DELLA ROSA - BRACHETTO, ALMONDO

Lavet på den aromatiske, blå druesort Brachetto. Druerne macereres ved lav temperatur i 3 dage, hvorefter vinen gærer til 5 % alkohol ved 14 grader i en tryktank. Det er samme metode, som når man laver Moscato d'Asti.

Let mousserende rødvin med fine aromaer af friske jordbær, hindbær og brombær. Sød vin fint balanceret med frisk syre. Ren og herlig bærsmag.

Perfekt til sødlig aperitif på en varm sommerdag eller til bærdominerede desserter.

Læs mere om producenten på Bichel.dk