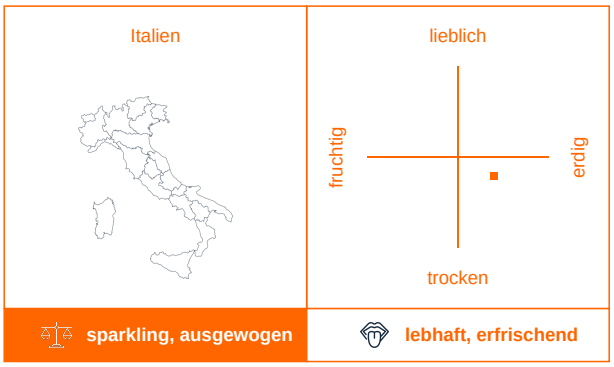
M-USE SPUMANTE PROSECCO ROSÉ BRUT DOC M-USE DOC

PIZZOLATO | 2024



Dieser Jahrgangs-Prosecco mit seiner schönen Rosé-Farbe macht einfach nur Freude. Schon in der Nase offenbart er eine reiche Palette von roten Früchten, Pfirsich und feinen blumigen Noten, die Lust auf den ersten Schluck machen. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, mit einer seidigen Perlage, frischer, lebendiger Säure und einem saftigen Fruchtspiel von Himbeere, Erdbeere und süssen Blüten.



Glera, Pinot Nero

Genussreife: 1 - 2 Jahre

im Edelstahltank ausgebaut

Erdbeere, Pfirsich, Jasmin, Himbeere, Akazie

Crêpe Suzette, Parmesan, Rohschinken, Lachs, Thunfisch, Sushi, frische Erdbeeren, Panna Cotta

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

11 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

VOI MIGROS partner