



CASTELLO BONOMI

Castello Bonomi Franciacorta Rosé Brut

Duft av frisk rød frukt som solbær, bringebær og granateple. Balansert smak av rips, jordbær, eple og kjeks. Svale urter og krydder. Fin syrligheten og god struktur. En god kompleksitet som gjør den egnet for lagring. Passer godt til enkle, men smakfulle retter. Utmerket til fisk og skalldyr. Passer også godt til lette retter, som fylte grønnsaker. Méthode traditionnelle. Etter en kort skall-maserasjon gjærer mosten i temp. kontrollerte ståltanker og modningen fortsetter der i 7 måneder før annengangsgjæring på flaske hvor det dannes litt bunnfall (døde gjærceller). Flaskene lagres minst i 36 måneder før man fjerner bunnfallet (remuage og degosjering).

VINMONOPOLET: **395,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **337,79**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Nero 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Grønnsaker



Sødme



Myk og litt utviklet, preg av rips, jordbærsyltetøy, kjeks og eple, litt svalt krydder og urt.

Vinmonopol nr	16984001	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	6451074	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	4,5 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	8 g/l
Distrikt	Lombardia	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-