

SERENA WINES 1881

# ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY



# TERRA SERENA

ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY

**DESCRIZIONE** Vino Rosato Spumante Extra Dry

**Description** Natural sparkling Rosé wine

**Beschreibung** Natürlicher Rosé Schaumwein

**VITIGNO IMPIEGATO** Blend di uve rosse vinificate in Rosato

**Grape variety** Blend of red grapes vinificated in rosé

**Rebsorte(n)** Cuvée aus Rotweintrauben, als Rosé gekellert

**ZONA DI PROVENIENZA** Italia

**Area of origin** Italy

**Anbauregion** Italien

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Titolo alcol effettivo: 11% vol - Residuo zuccherino: 16 g/l

**Chemical and physical features**

Actual alcoholic title: 11% vol - Sugar residue: 16 g/l

**Chemische und physikalische Eigenschaften**

Efektiver Alkoholgehalt: 11% vol - Restzuckergehalt: 16 g/l



# ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY

TERRA  
SERENA

COD. 23S020010

## DESCRIZIONE

Vino rosato spumante a rifermentazione naturale con metodo Charmat ottenuto dal blend di selezionate uve rosse vinificate in rosato. Dal colore rosato con riflessi cerasuoli e dal perlage fine e persistente. All'olfatto si presenta gradevolmente fruttato, con sentore di fragolina di bosco. Al palato è fresco, delicato e armonico.

## Abbinamenti

Aperitivo accattivante, sa accompagnare con stile anche antipasti di salumi e formaggi freschi, oltre ai primi piatti di carne. Da provare con risotto ai frutti di sottobosco.

## Temperatura di servizio

7÷9°C

## DESCRIPTION

Sparkling rosé wine obtained from natural rifermentation with Charmat method of blend of selected red wines vinificated in rosé; light pink colour with cyclamen tints, fine and persistent perlage. The fragrance is fruity with strawberry scent. The taste is fresh, delicate and harmonious.

## Serving suggestions

For an engaging aperitif, it pairs well with salami and cheese or meat dishes. Try it with risotto of mixed berries.

## Serving temperature

7÷9°C

## BESCHREIBUNG

Ein Rosé Schaumwein, welcher durch natürliche Vergärung nach der Charmat Methode aus einem Cuvée von erlesenen roten Trauben, gekeltert als Rosé Wein, hergestellt wird. Die Farbe ist leuchtend roséfarben mit violetten Farbreflexen und einer feinen, langanhaltenden Perlage. An der Nase präsentiert er sich angenehm fruchtig mit Walderdbeerdüften. Am Gaumen ist er frisch, fein und harmonisch.

## Speisenempfehlungen

Toll als Aperitif, stilvoll begleitet er auch Vorspeisen auf Basis von Salami und jungem Käse wie auch Fleischgerichte. Probieren Sie ihn doch mal zu Risotto mit Waldfrüchten.

## Serviertemperatur:

7÷9°C

## INFORMAZIONI SUL VALORE NUTRIZIONALE

- n°1 g di alcol: 7 Kcal
- n°1 l di vino secco a 10% vol: 600 Kcal
- n°1 g di zucchero residuo: 4 Kcal

## Nutritional facts

- n°1 g of alcohol: 7 Kcal
- n°1 l of dry wine at 10% vol: 600 Kcal
- n°1 g of sugar residue: 4 Kcal

## Informationen zum Nährwert

- n°1 g alkohol: 7 Kcal
- n°1 l trockener Wein mit einem Alkoholgehalt von 10% vol: 600 Kcal
- n°1 g Restzucker: 4 Kcal

## DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio. Contiene solfiti.



## Intended use

The product is not intended for children nor for other subjects at risk. Contains sulphites.

## Verwendungsbestimmung

Das Produkt ist für Kinder/Jugendliche unter 18 Jahren und Risikogruppen (Alkoholiker, Allergiker, usw.) nicht geeignet. Enthält Sulfite.

