

Bertoldi

Anna Lisa

Økologisk Rosé, Spumante



På de solrige bakker sydøst for Gardasøen vokser de tre forskellige druer nemlig Amaronedruerne Corvina, Rondinella og Molinara som bli'r brugt til Bertoldis Anna Lisa.

De modne druer bli'r plukket i september og bli'r lagt i 10-15 kg kasser, for at give druerne en så skånsom behandling som muligt.

Herefter gæres mosten ved en kontrolleret temperatur på 12-14 grader, hvorefter den udvikles efter champagnemetoden i 90 dage.

Bertoldi Anna Lisa Spumante Rosè er lys koral pink, ved lagring vil den få orange toner. I næsen er der meget frugt og den bærer tydeligt præg af jordbær.

Smagen er frisk, tør og yderst delikat og spændende.

