



**Bezeichnung:** "Casa dei Faveri" Rosé Vino Frizzante , Cantine Vedova

**Anbaugebiet  
und Weinausbau:**

Auf den Hügeln um die Stadt Conegliano und Valdobbiadene bei Treviso im Herzen des Veneto. Das Familienweingut Vedova bewirtschaftet hier seit Anfang des 20. Jahrhunderts mit viel Liebe Hingabe und Verbundenheit zur Tradition ca. 40 Hektar Rebfläche. Hier werden handwerkliche Produkte aus lokalen aber auch internationalen Rebsorten hergestellt. Dieser Perlwein wird aus Pinot Nero (Spätburgunder) und Pinot Bianco (Weißburgunder) hergestellt. Nach der alkoholischen Gärung wird der Jungwein einige Wochen in Edelstahltanks gelagert, damit er sich beruhigt. Nach dieser Ruhephase kommt der Wein in einen Autoklave, wo eine zweite Gärung nach der Charmat-Methode erfolgt und er am Ende dieser zweiten Gärung im Gegendruckverfahren bei einem Druck von 2,5 bar gefüllt wird.

**Farbe:** brillantes, intensives, dunkles Rosé

**Geruch:** Der Geruch ist frisch und fruchtig nach roten Beeren, wie Himbeeren und Erdbeeren. Ein sehr schön harmonischer Duft, bei dem sich schon durch das Riechen eine gewisse Vorfreude einstellt.

**Geschmack:** Im Mund wirkt der Rosé Frizzante fruchtig und frisch nach den beschriebenen Beeren. Mit seiner feinen Dosage von knapp 10 g/l Restsüße hinterlässt er eine angenehm frische, leicht süßliche Note im Mund.

**Lagerung:** 1-2 Jahre

**Alkoholgehalt:** 10,5% Vol.

**Trinktemperatur:** 6-8° C

**Essensempfehlung:** Belebender, frisch prickelnder und dezent-fruchtiger Rosé-Frizzante, der sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter von Vorspeisen eignet. Auf Empfängen, bei Festen oder zum Brunch eine elegante und beliebte Alternative zum Sekt; charmant und nicht zu herb.