DANIELI
1898

ROSÉ ROSA VSQ BRUT
RISERVA VILLA RINALDI, METODO CLASSICO

«Villa Rinaldi», der Familienbetrieb, auf dem schon seit jeher die grossen Weine nach ältester Tradition produziert werden, wurde Ende des 18. Jahrhunderts von Marcello Rinaldi gegründet und wird seit 5 Generationen in der Familie weitergeführt. Die Familie keltert ihre Weine nur aus den besten Trauben und nur zur höchsten Qualität. Der Ertrag dementsprechend ist klein, die Perfektion der Weine jedoch umso grösser. Sie sind unverkennbar, einzigartig, mit eigenem Charakter. Zudem erhalten ihre Weine regelmässig höchsten Auszeichnungen und Qualitätsdiplome.



Rebsorten:	100% Pinot Nero
Vinifikation:	9 monatige Lagerung in französichen Barriques. Danach 30 Monate natürliche Gärung in der Flasche.
Farbe:	Lachsrosa.
Bouquet:	Kräftige und intensive Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren.
Gaumen:	Äusserst feinperlige und perfekte Kohlensäurestruktur. Weich, crémig, frisch mit langem Abgang.
Alkoholgehalt:	12,5% vol.
Trinktemperatur:	6 - 8°C. Am schönsten in grossen Tulpengläsern zu geniessen.
Passt gut zu:	Lachscarpaccio, Meeresfrüchte, Sushi, Sashi-mi, Prosciutto und Fleischplatten.

Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch