

---

## Louis Rosé fra vinhuset Carlin de Paolo

Lokalitet: Italiensk

Årgang: 2012

Flaske størrelse: 750 ml

Druer: Hvide druer, fra indfødte druesorter

### Lidt om huset:

Carlin de Paolo er et familiedrevet vinhus, i sin fjerde generation som altid har holdt sig til at producere og sælge vin. "A family united in life and in work".

Arbejdet på Carlin de Paolo's vingårde har altid været en blanding af hårdt slid, men glæde i arbejdet og den frugt det bag af sig. Vingården er i generationer blevet båret af den frugtbare jord den er bygget på, familie kærlighed og til tider afkald på andre ting.

"The best ingredient of a wine is the honesty of the producer."

### Farve/Duft/Smag:

Denne sprudlende dejlige mousserende vin har en flot lyserød farve, med strejf af nogle skønne fersken farver. Den har en intens blomstret og frugtagtig aroma. Den har en delikat og frisk smag, med en fin og vedvarende perlage.

### Fremstilling:

Druerne kommer under et kort tryk med " simultaneous maceration". Fermentering sker i ståltanke ved en lav temperatur.

### Gastronomi/Servering:

Denne sprudlende vin fungerer fremragende som en aperitif. Derudover er den perfekt matchende som ledsage til lette og cremede pastaretter. Brug den ellers gerne som appetitvækkere, eller server den til friske oste eller skaldyrsretter. Den serveres bedst ved en temperatur på ca. 8 ° -10 ° C.

