

---

## Pop Spumante Rosé fra vinhuset La collina dei Ciliegi

**Lokalitet:** Italiensk

**Årgang:**

**Flaske størrelse:** 750 ml

**Druer:** Merlot and Tai Rosso.

### Lidt om huset:

“La Collina dei Ciliegi” vingård er født takket været familien Gianollises passion for Jorden og dyrkelsen og vinen. Massimo Gianolli, som har været en succesfuld forretningsmand og vin entusiast siden hans ungdom, mødte Stefano Falla, som han delte sin passion med, og sammen skabte de i 2005 en mindre produktion, ved brug af nøje udvalgte druer til at lave deres første Amarone. Denne vin, ville efter de strenge produktions regler, blive skabt 4 år senere. Siden da er ikke kun passionen, men også produktionen vokset. Og dette har skabt det vinhus som det er i dag.

### Farve/Duft/Smag:

Denne skønne flygtige rosé har en dejlig fin og vedvarende boblen. Den har en farve af ferskenblomster og roser. Vinen har en intens frugtagtig og kompleks duft, som minder om blomster, derudover har den et hints af passionsfrugt. I smagen har vinen en behagelig surhedsgrad, derudover har den en frisk fugtighed med hints af jordbær. Den er skøn fylde, og utrolig behagelig og harmonisk.

### Fremstilling:

Denne rosé er fremstillet ved en kort maceration i 24 timer ved 8-10 ° C. Første fermentering forekommer i stål kar ved kontrolleret temperatur, hvor udvalgte gær tilsættes. Vinen bliver boblende inde i lavtemperaturtryktanke.

### 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 skaldyrretter.

