



AFRA

Bio und Vegan

Prosecco DOC Rosé Extra Dry Millesimato

Afra ist ein Prosecco DOC Rosé Extra Dry Millesimato, der zu Ehren von Afra De Rosso, der Mutter der sieben Nardi-Geschwister und Ehefrau von Tiziano, kreiert wurde. Ihre stille Hingabe und ihre Liebe trugen zur Gründung von Perlage bei, und dieser Wein bewahrt die liebevollste Erinnerung an sie. Die zarte Balance zwischen Glera und Pinot Nero ergibt einen Rosé Millesimato, der die Essenz einer außergewöhnlichen Frau verkörpert: weise, gütig, liebevoll. Der Name „Afra“, arabischen Ursprungs und verbunden mit der Bedeutung „weißliches Rot“, erinnert poetisch an seine Nuancen im Glas. Perfekt zum gemeinsamen Genuss als Aperitif, lädt er mit Anmut und Leichtigkeit zur Geselligkeit ein.



Bezeichnung: Prosecco DOC Rosé
Typ: Spumante Extra Dry Millesimato
Rebsorten: 85 - 90% Glera und 10 - 15% Pinot Nero
Anbaugebiet: Venetien



IM WEINBERG

Boden: Schwemmlandboden
Alter der Rebstöcke: 10 - 20 Jahre
Erziehungssystem: Sylvoz, doppelt umgelegtes System
Lese: von Hand und maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Ideal als Aperitif oder zu weissem Fleisch, milden Risottos und Krustentieren.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Glera als Weisswein, Pinot Noir als Rotwein – vereint zu einem Rosé-Sekt. Nachgärung im Druckbehälter von mindestens 60 Tagen.
Alkoholgehalt: 11 % vol.
Zucker: 13 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Blassrosa
Aroma: Fruchtige und blumige Aromen
Geschmack: Ausgewogen, cremig, harmonisch.