bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele

Manzoni Rosa Spumante Extra Dry



Manzoni Rosa - Spumante - Extra Dry
Vino Spumante

Art-Nr.: 12850
Jahr: -
Grösse: 75 cl
Glasempfehlung: Weisswein oder Flûte
Serviervorschlag: Kühl - Apéro oder Vorspeisen
Trinkreife: Jetzt bis Mitte 2027
Bewertung: 17.5/20 BAP
Anbau: Naturnah - IP
Ausbau: Charmat
Traubensorten: Manzoni Rosa
Appellation: Veneto

16.90 CHF

Ca di Rajo befindet sich ganz in der Nähe des Städtchens Treviso. Das Weingut liegt im Ortsteil Rai von San Polo di Piave. Die gut durchlüfteten Böden liegen auf einer Meereshöhe von rund 30 Metern und sind lehmig-sandig und mit Steinen durchzogen. Hier wird die Rebsorte Manzoni Rosa angebaut.

Ca di Rajo besitzt auch Rebberge im hügeligen Gebiet von Conegliano Valdobbiadene. Die Böden haben Anteile von Lehm und Kalk. Da werden in Steillagen die Reben Glera – früher Prosecco genannt – mit viel Handarbeit angebaut und gepflegt. Die Erträge werden bewusst tief gehalten. Die Lese für den Prosecco DOCG erfolgt von Hand.

Hier entsteht Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG von höchster Qualität. Der Millesimato Extra Dry bietet viel Trinkgenuss.

Der Manzoni Rosa ist eine Kreuzung von Traminer und Trebbiano. Die Trauben sind natürlich Rosa. Die Farbstoffe werden aus der Beerenhaut gewonnen und verleihen diesem feinen Schaumwein seine Farbe.

Die zweite Gärung erfolgt in grossen Stahltanks nach der Charmat-Methode – wie beim Prosecco.

Der hochwertige Schaumwein zeigt ein schönes Lachsrosa. Im Glas hat der Spumante eine feine Perlenkette. Diese feingliedrige Perlage ist angenehm im Trinkfluss. Das fruchtige Bouquet verströmt viel reife Walderdbeeren und etwas Holunderblüten. Im Gaumen präsentiert sich der Manzoni Rosa auch mit viel Walderdbeeren, dicht und vollmundig mit einer angenehmen Fruchtsüsse und Frische.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch

Ein trinkfreudiger Schaumwein aus einem Jahrgang vinifiziert in Rosa, der Damen und Herren gefallen mag. Ein Schmeichler zum Apero oder auch zu Vorspeisen mit einem asiatischen Touch.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch