



**Cuvée Rosé 2013 Metodo Classico extra brut - Fattoria La Violla
bewertet am 02.07.2017**

Gesamtpunktzahl	96
ID Datenbank	29768
Jahrgang	2013
Hauptrebsorte / Rebsorten	Pinot Noir
Qualität	VSQ
Land - Region	Italien - Lombardei
Alkohol in vol. %	12.50
Restzucker in g/l	3.00
Säure in g/l	
Ausbau	
Fehlerfrei	ja
Fehler	
Mängel/Fehler/Krankheiten	
Ausbauart	
reduktiv - - - oxidativ	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
modern - - - traditionell	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Auszeichnung: Großes Gold

Analyse - Quantitative Einschätzung

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											■
violett - lachs - zwiebel						■					
Farbintensität								■			
fruchtig								■			
würzig					■						
laktisch						■					
Himbeere								■			
hefig						■					
Gesamtintensität							■				
Süß				■							
Sauer						■					
Extraktichte						■					
Bitter		■									
Phenole / Tannin						■					
Adstringenz		■									
Alkoholeindruck											
CO2									■		
Intensität / Volumen								■			
Nachhall / Länge											■
Balance											■

Ranking - Qualitative Einschätzung

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■
											■

Potential **2021**