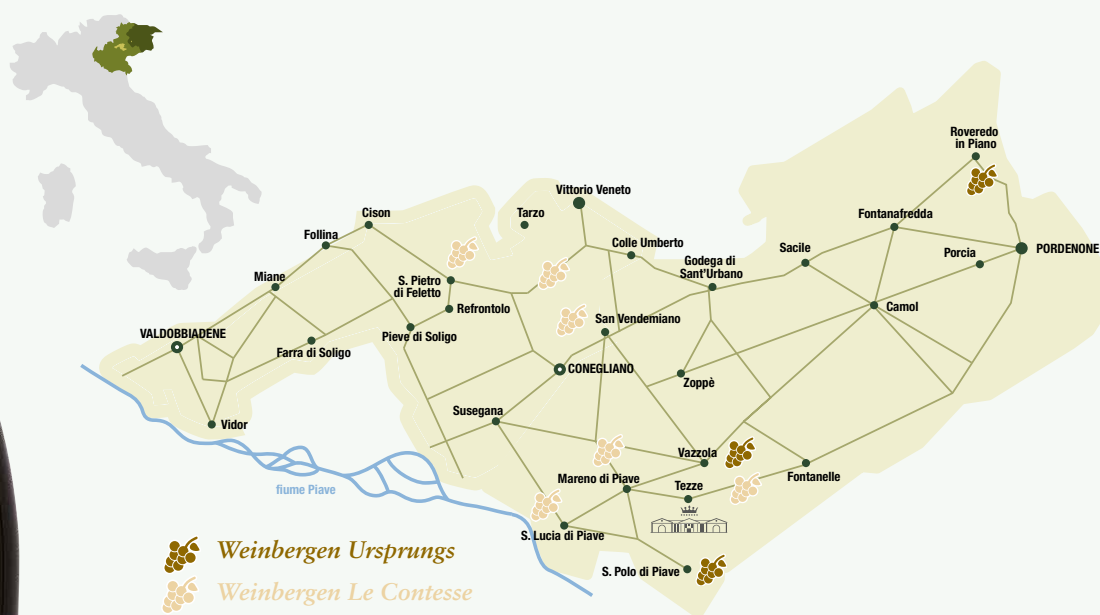




Blanc de Blanc Spumante Brut



Produktbeschreibung

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.



0,750 lt

Anbaugebiet: Venetien und Friaul Julisch Venetien;

Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.

Bodenstruktur: mittlerer Texturen.

Rebsorte: Glera und andere typische lokale Trauben.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: September zweite 10 Tage.

Technologie "Le Contesse":

- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung.
- Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur, Gärung des Rests mit kontrollierter Temperatur und dann Lagerung im Stahltanks bei niedriger Temperatur.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 11 % vol.

Restzucker: 10-12 g/l.

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: leicht strohgelb.

Aroma: fruchtig, mit zarten Noten von goldenen Apfel, und einem Hauch von weißen Blüten.

Bouquet: erfrischend und lieblich.

Servierempfehlungen: servieren mit einer Temperatur zwischen 6-8°C.

Gastronomische Tipps: super als Aperitif. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Fischgerichten.