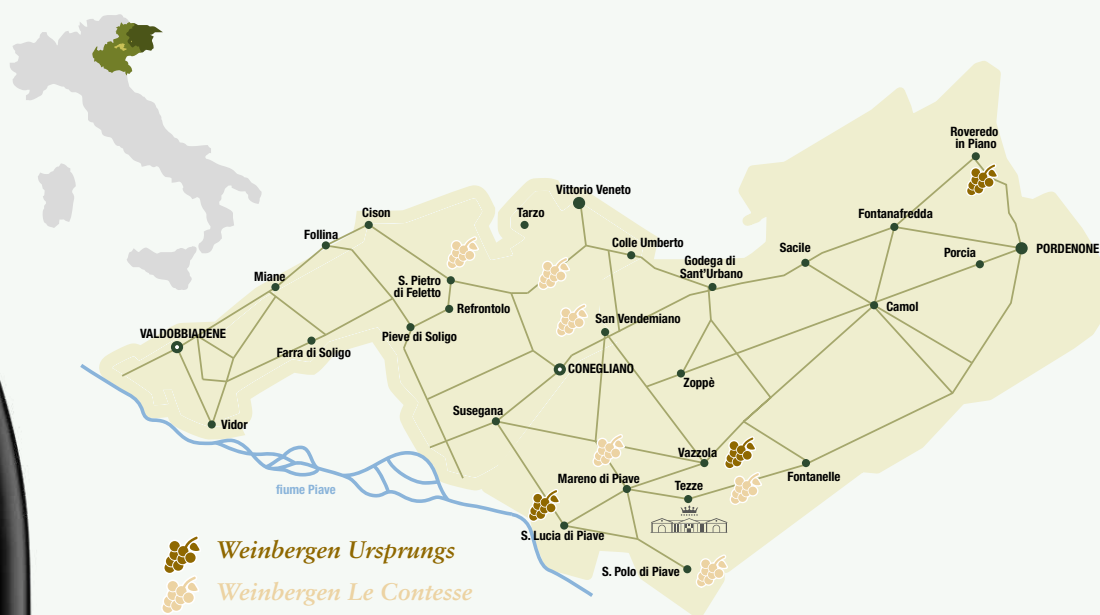




Glera Moscato Spumante Dolce



Produktbeschreibung

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



0,750 lt

Anbaugebiet: Provinz von Treviso.

Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.

Bodenstruktur: mittlerer Texturen.

Rebsorte: Glera und Moscato.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: September zweite 10 Tage.

Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese.
- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung.
- Gärung und Zweitgärung direkt im Gärbehälter mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 9,5 % vol.

Restzucker: 60 g/l.

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: strohgelb.

Aroma: charakteristisch, aromatisch, mit zarten Noten von weißen Blüten, Rosen, Aprikose und weißen Pfirsich.

Bouquet: erfrischenden und ausgewogen. Deutlich süß.

Servieren: servieren bei 6-8°C;

Serviovorschlag: dieser Wein passt ausgezeichnet zu Kuchen und Desserts: ideal für jeden Toast!