

Porta Leone



Glera Moscato Spumante Dolce



Description du produit

Vin mousseux obtenu par fermentation directe en autoclave avec des levures sélectionnées à température contrôlée.



0,750 lt

Zone d'Origine: Province de Trévise.

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: texture moyenne.

Cépages: Glera et Moscato.

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: Deuxième décennie de septembre.

Technologie "Le Contesse":

- vendange manuelle des raisins.
- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos en bouteille pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

Degré d'alcool: 9,5 % vol.

Résidus de sucre: 60 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: jaune paille.

Parfum: aromatique et intense, avec des notes florales de fleurs blanches, de rose, d'abricot et de pêche blanche.

En bouche: il est léger, frais, délicat et nettement sucré..

Température de dégustation: 6-8°C.

Accompagnement: Extraordinaire servi avec des desserts et des gâteaux crémeux. C'est un excellent vin mousseux pour trinquer.