

# Porta Leone



## Millesimato Spumante Brut



 Weinbergen Ursprungs  
 Weinbergen Le Contesse

### 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 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.