



Pinot Chardonnay Spumante Brut



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: Pinot Bianco and Chardonnay.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: Ende August – Anfang September.

Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese.
- 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: 11,5 % vol.

Restzucker: 10 g/l.

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: leicht strohgelb.

Aroma: Fruchtig mit Noten von Apfel, Blumen und Brot.

Bouquet: harmonisch und ausgewogen. Gut Nachgeschmack.

Servieren: servieren bei 6-8°C.

Serviervorschlag: überraschend als Aperitif, super mit Fischgerichten, Fleischgerichte und Käse.