



## Bianco Frizzante IGT Marca Trevigiana



### Produktbeschreibung

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



0,75 L

**Anbaugebiet:** Provinz von Treviso.

**Höhenlage:** 50 m über dem Meeresspiegel.

**Bodenstruktur:** mittlerer Texturen.

**Rebsorte:** Glera und Chardonnay.

**Erziehungsform:** Sylvoz.

**Weinlese:** September zweite 10 Tage.

### Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese.
- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung.
- Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur und Gärung des Rests bei 18/19°C.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

**Alkoholgehalt:** 10,50 % vol.

**Restzucker:** 9 g/l.

**Perlage:** fein und anhaltend.

**Farbe:** leicht strohgelb.

**Aroma:** Fruchtig mit Noten von goldener Apfel und Williams-Birnen sowie einem Hauch von weißen Blüten.

**Bouquet:** rfrischend und lieblich.

**Servieren:** servieren bei 8-10°C.

**Serviervorschlag:** lebendige Wein, ausgezeichnet mit lichten und köstlichen Gerichten, mit Fischgerichten, mit gegrilltem Fleisch und mit gegrilltem Gemüse.