



Bianco Frizzante IGT Marca Trevigiana



Produktbeschreibung

Perlwein, 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 Chardonnay.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: September erste und 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: 10,50 % vol.

Restzucker: 10 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: erfrischend 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.