



Verduzzo 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: Verduzzo Trevigiano
Erziehungsform: Sylvoz.
Weinlese: zweite Septemberhälfte.

Technologie "Le Contesse":

- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statische 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 zarten Noten von Apfel, Birne und Aprikosen sowie einem Hauch von weißen Blüten.

Bouquet: harmonisch und wohlschmeckend, gut Nachgeschmack.

Servieren: servieren bei 8-10°C

Serviervorschlag: super mit Fischgerichten, Gemüse, Eier und köstlichen Gerichten.