

SPUMANTE BRUT WEISS

AUS WEISSEN TRAUBEN MÉTHODE CHARMAT

BIANCO IGT PUGLIA - BIO



REBSORTE: 100% Minutolo

HERKUNFTSGEBIET: Weinberg Macchia di Gatto,
Casamassima

BODENTYP: rotfarbiger Eisenboden, mit
darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: Spornkordon

PFLANZEN PRO HEKTAR: 4300

PRODUKTION PRO HEKTAR: 70 HL

TRAUBENLESE: Mechanische Ernte während
der ersten Septemberwoche

VINIFIKATION: Weiche Pressung und kurze
Mazeration für 2 Stunden in der Presse. Gärung
des Mostes in geschlossenem Behälter für
mindestens 10 Tage bei 13°. Reifung für 6 Monate
auf der Hefe

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 10 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Strohgelb mit leuchtenden grünen
Reflexen. Üppiges Schäumen

NASE: Feiner Duft von Apfel, Zitronenmelisse,
Pampelmuse und Anis mit Noten von Moschus

GAUMEN: Charmanter und harmonischer Schluck,
mit reinen salzigen Noten; langes und kohärentes
Finale, mit Hauche von Agrumen

ABSTIMMUNGEN: Tempura von Gemüse, Pasta
und Gemüse, Bratfisch, Sushi, gewürzte Speisen,
Frisch- und Halbreifekäse