

# SPUMANTE BRUT WEISS

## AUS WEISSEN TRAUBEN MÉTHODE CHARMAT

BIANCO IGT PUGLIA - BIO

---



**REBSORTE:** 100% Marchione

**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:** 11,5% vol.

**RESTZUCKERGEHALT:** 12 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:** Angenehmen, runder und frischer  
Schluck, mit Hauche von Zitrusfrüchte; bitterlich  
im Finale, mit einen leichten Mandelton

**ABSTIMMUNGEN:** Weinhaltiger Cocktails, Aperitifs,  
Appetitbrötchen, Meeresfrüchte und Pizzas