

## FRIZZANTE BIANCO Special Cuvée



Dieser weiße Perlwein wird aus verschiedenen aromatischen weißen Bio-Traubensorten erzeugt.

### TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	Frizzante Bianco
Rebsorte	Bio-Trauben: 70% Glera, 30% weißbeerige Trauben.
Lage des Weinbergs	Die Weingärten La Jara liegen an den Hängen der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene.
Böden	Unsere Böden bestehen aus Steinen, die während des Tages die Wärme aufnehmen, um sie langsam in der Nacht abzugeben, und so das frische und sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.
Erziehungsmethode	Sylvoz
Vinifikationstechnik	Zweite natürliche Gärung im Autoklav aus Edelstahl mit dem "Martinotti-Charmat-Verfahren".
Alkoholgehalt	10.00 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.375L; 0.75L

### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Blass strohgelbe Farbe. Die Perlage ist fein und anhaltend.
Bouquet	Feines Bouquet mit kräftiger aromatischer Note.
Geschmack	Am Gaumen ist er frisch, aromatisch und elegant mit leichten Nuancen nach weißem Pfirsich.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 6 - 8 °C; kurz vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Ideal als Aperitif, zu Suppen, Reisgerichten, Salaten, Pasta und Pizza.



ART. 215