

BIANCO SPECIAL CUVÉE Spumante Brut



Erzeugt aus weißbeerigen Bio-Trauben. Die Weinbereitung erfolgt über eine zweite natürliche Gärung im Autoklav.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	Spumante Bianco
Rebsorte	Weißbeerige Bio-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	11.50 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.375L; 0.75L



ART. 231

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Zarte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Perlage ist fein und anhaltend.
Bouquet	Feines Bouquet nach weißen Blüten mit einer starken aromatischen Note.
Geschmack	Frisch, aromatisch und angenehm.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 6 - 8 °C; kurz vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Hervorragend als Aperitif. Ideal zu gemischten Salaten, Reisgerichten und Gemüsesuppen.