

# Sekte



## “MACCHIA DI GATTO” WEISSE BRUT - BIO TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG MILLESIMATO

**REBSORTE:** BLEND AUS AUTOCHTHONEN WEISSEN REBSORTEN, DARUNTER MARESCO, MARCHIONE UND FALANGHINA

**ANBAUGEBIET:** CONTRADA „MACCHIA DI GATTO“, GELEGEN ZWISCHEN DEN GEMEINDEN ACQUAVIVA DELLE FONTI, CASAMASSIMA UND SAMMICHELE DI BARI

**BODENART:** EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT DARUNTERLIEGENDER KALKSTEINSCHICHT

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** GESPORNTER KORDON

**REBSTÖCKE PRO HEKTAR:** 4300

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 60 DZ/HA

**LESE:** DIE ERNTE ERFOLGT VON HAND IN KISTEN IN DER LETZTEN AUGUSTWOCHE / ERSTEN SEPTEMBERWOCHE

**WEINBEREITUNG:** SCHONENDE PRESSUNG DER TRAUBEN. ALKOHOLISCHE GÄRUNG IN EDELSTAHLTANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR

**FLASCHENGÄRUNG:** ZWEITE GÄRUNG IN DER FLASCHE UND REIFUNG AUF DER HEFE FÜR 24, 36 ODER 48 MONATE

### VERKOSTUNGSNOTIZEN:

**AUSSEHEN:** GLÄNZENDES STROHGELB. DICHT, FEINE UND ANHALTENDE PERLAGE

**DUFT:** ZARTE UND NUANCENREICHE NASE MIT NOTEN VON FEINEM GEBÄCK, VERFLOCHTEN MIT ANKLÄNGEN VON ZITRATZITRONE UND BERGAMOTTE; GEFOLGT VON NUANCEN DI APFEL, ANIS, FARN UND LEICHTEN FLORALEN NOTEN

**GESCHMACK:** AM GAUMEN STRAFF, LANGANHALTEND UND BEFRIEDIGEND, MIT EINER GUT EINGEBUNDENEN PERLAGE UND EINER BELEBENDEN FRISCHE