

Sekte



SPUMANTE "A" ROSATO IGT PUGLIA ROSÉ BRUT - BIO CHARMAT-METHODEE

.....
REBSORTE: 100% PRIMITIVO

ANBAUGEBIET: WEINBERG CONETTO,
ACQUAVIVA DELLE FONTI

BODENART: EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT
DARUNTERLIEGENDER KALKSTEINSCHICHT

ERZIEHUNGSSYSTEM: GESPORNTER KORDON

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 DZ/HA

LESE: MASCHINELLE LESE IN DER LETZTEN AUGU-
STWOCHE

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

FLASCHENGÄRUNG: IM DRUCKTANK BEI NIEDRIGER
TEMPERATUR. 3 MONATE REIFUNG AUF DER HEFE. AN-
SCHLIESSEND MINDESTENS EIN MONAT
FLASCHENREIFUNG

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: GLÄNZENDES KORALLENROSA MIT
LEBHAFTEM MOUSSEUX

DUFT: HERRLICHER DUFT VON ERDBEERE, KIRSCH, E,
ROSENBLÄTTERN UND MANDARINE

GESCHMACK: AM GAUMEN VOLLMUNDIG, BELEBT
DURCH EINE KLARE SALZIGKEIT, ANSPRECHEND UND
STIMMIG, MIT EINER ANGENEHM LEICHT HERBEN
NOTE IM ABGANG