

Sekte



SPUMANTE “M”

MARESCO IGT VALLE D'ITRIA
WEISSE BRUT - BIO
CHARMAT-METHODEE

.....
REBSORTE: 100% MARESCO

ANBAUGEBIET: CRISPIANO, MASSERIA
SCORACE

BODENART: FRANCO-SABBIOSO

ERZIEHUNGSSYSTEM: GUYOT

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 DZ/HA

LESE: MECHANISCHE LESE DER TRAUBEN IN DER
LETZTEN AUGUSTWOCHE

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: FUNKELNDES GRÜNLICHGELB MIT
REICHER PERLAGE

DUFT: ZARTER DUFT NACH GRÜNEM APFEL, LIMETTE,
ZITRONENGRAß, GLYZINIE UND MOOS

GESCHMACK: AGILER, LEBENDIGER SCHLUCK,
GETRAGEN VON FRISCHER ZITRUSADER UND
SPIELERISCHER PERLAGE; ANGENEHME LÄNGE AM
GAUMEN MIT EINLADENDER FRUCHTNOTE