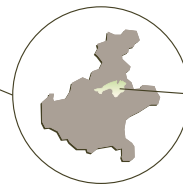
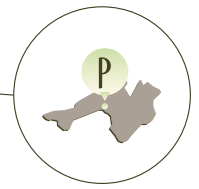




Italia



Veneto



Area Prosecco
DOCG

ALEPH



Benennung:	Manzoni Bianco IGT
Typologie:	Spumante Brut
Traube:	100% Incrocio Manzoni 6.0.13
Erstes Produktionsjahr:	2011 - Degorgement 2014
Region:	Hügelsgebiet um Treviso - Veneto

Im Weinberg

Boden:	lehm, mäßig kalkhaltigen, tief
Höhenmessung und Exposition:	150 m.s.l.m.
Alter des Weinbergs:	15 Jahre
Ertrag der Trauben:	80 q.li/ha
Erziehungsform:	guyot/sylvoz
Ernte:	von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Die Trauben werden zwischen Ende August und Anfang September von Hand geerntet, der Wein wird bei kontrollierter Temperatur bis zum späten Frühling vergoren. Nach dem Abziehen ruht der Wein in Fässern und wird von den Weinhefen mindestens 25 Monate verfeinert. In dieser entscheidenden Phase kann der Wein seine ganze Ergiebigkeit und seinen Charakter zum Ausdruck bringen. Nach langer Flaschengärung und Remuage wird zur Vermeidung von oxidativer Belastung unter Abwesenheit von Sauerstoff degorgiert, was den Sekt Aleph angenehm und langlebig macht.
Alkoholgehalt:	12,5% vol.
Zucker:	8 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünen Reflexen
Bouquet:	Apfel- und Birnennoten golden cremig, mit einem frischen Hauch von Früchten mit weißen Fruchtfleisch, mit einer einzigartigen Harmonie
Geschmack:	

Service

Speiseempfehlung:	Ideal, um auf unvergessliche Momente anzustoßen und hervorragend in Kombination mit vielen
--------------------------	--

