



ANIMAE - ohne Sulfite

Benennung:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOPC Brut ohne Sulfite
Typologie:	Spumante Brut
Traube:	100% Glera
Erstes Produktionsjahr:	2008
Region:	Ogliano und Refrontolo - Veneto

Im Weinberg

Boden:	sandigen Boden - Kalkstein - flache
Höhenmessung und Exposition:	250 m.s.l.m. Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	18 Jahre
Ertrag der Trauben:	135 q.li/ha
Erziehungsform:	syloz
Ernte:	von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	sanfte Pressung, 12 Stunden Mostvorklärung, Gärung bei 16°C, ohne Zusatz von Sulfiten. Zweite Gärung: mit Martinotti-Charmat Methode, ohne Zusatz von Sulfiten. Brut Sekt Art
Alkoholgehalt:	11% vol.
Zucker:	5 g/l

Verkostung

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

Service

Speiseempfehlung:	ausgezeichnet mit rohen und gekochten Meeresfrüchten und Pasta-Salat mit leichter Sauce
--------------------------	---

