



ALEPH

Benennung:	Qualitätsschaumwein aus klassischer Methode
Typologie:	Brut
Traube:	Incrocio Manzoni 6.0.13
Erstes Produktionsjahr:	2007
Region:	Treviso und Pordenone

Im Weinberg

Boden:	Lehmig mit mittlerem Kalk-Gehalt, tief
Höhenmessung und Lage:	150 m ü.d.M.
Alter des Weinbergs:	15 Jahre
Anbaumethoden:	Guyot
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Die Trauben werden zwischen Ende August und Anfang September von Hand geerntet und der Wein wird bis zum späten Frühling bei kontrollierter Temperatur vergären gelassen. Nach dem Tirage wird der Wein im Stapel in einem Gebiet mit beständigen Temperatur und Feuchtigkeit gelassen, um er sich am mindestens 25 Monate verfeinern kann. In dieser entscheidende Phase kann der Wein seine ganze Fülle und seinen Charakter zum Ausdruck bringen. Nach einem langen Remuage-Zyklus findet das Anbrechen mangels Sauerstoffs statt, das, um der oxidative Schock zu vermeiden und das Spumante „Aleph“ angenehm und langlebig zu machen
-------------------------	---

Alkoholgehalt:	12.5 % vol.
Zucker:	8 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünem Reflexen
Bouquet:	Frisch und intensiv, mit reichlich fruchtigen Noten von goldenem Apfel, Wildblumen und einem zarten Duft von Hefe
Geschmack:	Harmonisch und ausgewogen, mit einem angenehmen Duft von reifen Früchten und Brotkruste

Verkostung

Betriebstemperatur:	8° C
Speiseempfehlung:	Perfekt zum Anstoßen auf unvergessliche Momente, auch hervorragend als Wein für die ganze Mahlzeit
Lebensdauer:	24 Monate

