



ALEPH

Bio und Vegan

Manzoni Bianco Metodo Classico Brut

Aleph entsteht aus einer seltenen Rebsorte, die eng mit ihrem Herkunftsort verwoben ist. Die unermüdliche Forschung und die Leidenschaft von Perlage haben ihn zu einer neuen Ausdrucksform geführt: der klassischen Methode, die ihn zum ersten in Conegliano Valdobbiadene zu Sekt verarbeiteten Manzoni Bianco macht. Es ist ein Wein, der Tradition und Innovation, Vergangenheit und Zukunftsvision vereint. In jeder Perle kommen die natürliche Eleganz der Rebsorte, die Stimme des Terroirs und jene zarte Identität zum Ausdruck, die ihn auszeichnet.



1° Weisser Manzoni, nach der klassischen Methode in Conegliano Valdobbiadene zu Sekt verarbeitet
Jahrgang: **2007**



Bezeichnung: VSQ - Manzoni bianco
Typ: Metodo Classico Brut
Rebsorten: Incrocio Manzoni 6.0.13
Anbaugebiet: Treviso und Pordenone



IM WEINBERG

Boden: Lehmig und mittel-kalkhaltig, tief
Alter der Rebstöcke: 15 Jahre
Erziehungssystem: Guyot, doppelt gekippt
Lese: von Hand



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 °C
Speisenempfehlungen: Ideal, um auf unvergessliche Momente anzustoßen, und hervorragend zu allen Gängen.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Die Trauben werden zwischen Ende August und Anfang September von Hand gelesen, und der Wein gärt bei kontrollierter Temperatur bis weit in den Frühling hinein. Nach der Abfüllung ruht der Aleph in Stapeln und reift mindestens 25 Monate lang auf der Hefe. Diese heikle Phase ermöglicht es dem Wein, seine ganze Fülle und Typizität zu entfalten. Anschließend erfolgt die Degorgierung unter Ausschluss von Sauerstoff, um Oxidationsschocks zu vermeiden, was den Aleph-Sekt angenehm und langlebig macht.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Zucker: 8 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Aroma: Frisch und intensiv, mit einer ausgeprägten fruchtigen Note von Golden Delicious, Wiesenblumen und einem zarten Hefearoma.

Geschmack: Harmonisch und ausgewogen, mit einem angenehmen Hauch von reifen Früchten und Brotkruste.