



OTTANTACINQUE

Bio und Vegan
Spumante Brut

Ottantacinque ist ein Brut-Sekt, der aus weißen Trauben hergestellt wird, die nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus angebaut werden. Der Name ist eine Hommage an das Jahr 1985, in dem Perlage gegründet wurde und die Weinberge der Familie die Bio-Zertifizierung erhielten: ein Symbol für ethisches Engagement für die Umwelt und das Streben nach Exzellenz. Elegant und harmonisch spiegelt Ottantacinque die Philosophie von Perlage auch in der Verpackung wider: eine ultraleichte 550-g-Flasche, um die Umweltbelastung zu reduzieren. Ein bewusster Toast, der Nachhaltigkeit und Genuss im Glas vereint.



Typ: Spumante Brut
Rebsorten: weisse Trauben
Anbaugebiet: Italien



IM WEINBERG

Boden: Lehmiger, mäßig kalkhaltiger, flacher Boden
Alter der Rebstöcke: 6 - 15 Jahre
Erziehungssystem: Sylvoz
Lese: maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Perfekt als Aperitif, passt hervorragend zu leichten Vorspeisen oder Gerichten mit Fisch oder Gemüse.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weißwein, Nachgärung im Druckbehälter nach der Martinotti-Methode (Charmat).
Alkoholgehalt: 10,5 % vol.
Zucker: 10 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Aroma: Tropische Früchte (Mango, Papaya, Ananas) mit zarten Noten von weißen Blüten.
Geschmack: Ausgewogen, würzig und lang anhaltend, leicht zu trinken