

PERLWEINE



AI GALLI



VERDUZZO

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

FRIZZANTE

WEINTYP: Weißer Perlwein

REBSORTE: Verduzzo 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

SCHAUMWEINBEREITUNG: Méthode Charmat

VINIFIKATION: Nach einer kurzen Kaltmazeration der Trauben erfolgt die Weißweinbereitung durch sanftes Pressen. Nach der kalten Dekantierung wird der Most auf ausgewählten Hefen 10-12 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C vergoren. Der erhaltene Wein wird gemeinsam mit aktiven Hefen in einen Druckkessel gefüllt und so lange vergoren, bis der gewünschte Druck erreicht ist. Um die Gärung zu stoppen, wird die Temperatur des Weins auf -4 °C gesenkt.

CHARAKTERISIERUNG: Bernsteinengelbe Farbe. Sein Duft erinnert an die Aromen von Honig und gelbfleischigem Obst. Feiner und langanhaltender Geschmack.

GENUSSEMPFEHLUNG: Perfekt zum Ende des Essens, passt hervorragend zu Desserts, von Obstkuchen bis hin zu Plätzchen und Cremespeisen.

ALKOHOLGEHALT: 11.0% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 8-10 °C

LAGERUNG: 1/2 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75

AI GALLI