

PERLWEINE



AI GALLI



RABOSO VENETO

Indicazione Geografica Tipica
FRIZZANTE

WEINTYP: Roter Perlwein

REBSORTE: Raboso 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

SCHAUMWEINBEREITUNG: Méthode Charmat

VINIFIKATION: Rotweinbereitung der Raboso-Trauben. Der Most gärt 4-5 Tage auf seinen Schalen mit Hilfe von ausgewählten Hefen. 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: Kräftige rote Farbe. Sortentypisches, breitgefächertes und volles Bouquet, das an Veilchen und Wildbrombeere erinnert. Vielschichtiger Geschmack, der zunächst weich und fruchtig ist und mit einer leichten, angenehmen säuerlichen Note endet.

GENUSSEMPFEHLUNG: Er passt gut zu Wurstwaren, Käse und Trockenobst.

ALKOHOLGEHALT: 11.0% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 8-10 °C

LAGERUNG: 1/2 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75

AI GALLI