SCHAUMWEIN

AI GALLI

PROSECCO ROSÉ

Denominazione di Origine Controllata

BRUT

MILLESIMATO

WEINTYP: Schaumwein, Rosé

REBSORTE: Glera 90%, Pinot Noir 10%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: lehmig, mittlere Dichte

SCHAUMWEINBEREITUNG: Méthode Charmat

VINIFIKATION: Die handgelesenen Trauben werden sanft gepresst und anschließend der Kaltmazeration unterzogen. Der so gewonnene Most wird in Stahltanks umgefüllt, wo er bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C mit Hilfe von hochselektierten Hefen innerhalb von 10 Tagen die Gärung vollendet. Der Basiswein Glera, der mit einem kleinen Prozentsatz von rot gekeltertem Pinot Noir angereichert wird, kommt für die Schaumbildung in den Autoklav, wo er 18-20 Tage lang mit Hilfe von Aktivhefe bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 °C gärt. Sobald der gewünschte Überdruck erreicht ist (ca. 6 bar), wird die Masse auf -4 °C abgekühlt, um die Gärung zu stoppen und die Stabilisierung zu fördern. Schließlich wird sie mindestens zwei Monate lang bei kontrollierter Temperatur gelagert, um die natürliche Verfeinerung im Kontakt mit den Hefen zu begünstigen. Am Ende wird der Wein gefiltert und isobar abgefüllt.

CHARAKTERISIERUNG: Leuchtende perlmuttrosa Farbe mit feiner und anhaltender Perlage. Ein ausgesprochen blumiges Bouquet, das an Pfirsichblüten erinnert und durch elegante Noten von weißem Fruchtfleisch, Zitrusfrüchten und Walderdbeeren ergänzt wird.
Frisch und milde, mit einer anregenden Frische, die das reiche Aromaspektrum zur Geltung bringt.

GENUSSEMPFEHLUNG: Ein sehr vielseitiger Wein, der sich besonders gut als Aperitif eignet. Ideal zu Gemüserisotto und gebratenem oder gegrilltem weißen Fleisch. Wunderbar zur Geltung kommt er zu Fisch, vor allem zu Meeresfrüchten und Krustentieren.

ALKOHOLGEHALT: 11% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 6-8 °C

LAGERUNG: 1/2 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75

AI GALLI