

SCHAUMWEIN



AI GALLI



PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

EXTRA DRY
MILLESIMATO

WEINTYP: Weißer Schaumwein

REBSORTE: Glera 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

SCHAUMWEINBEREITUNG: Méthode Charmat

VINIFIKATION: Die handgelesenen Trauben werden sanft gepresst und kalt dekantiert. Der erhaltene Most wird in Edelstahltanks gefüllt, in denen er bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C auf sorgfältig ausgewählten Hefen weitere 10 Tage vergoren wird. Der Grundwein wird zur Schaumbildung in einen Druckkessel gefüllt, wo er 18-20 Tage mithilfe von aktiven Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 °C vergoren wird. Nach Erreichen des gewünschten Drucks (etwa 6 bar) wird die Masse auf -4 °C abgekühlt, um die Gärung zu stoppen und die Stabilisierung zu fördern. Anschließend wird er bei einer kontrollierten Temperatur etwa einen Monat gelagert, um die natürliche Veredelung mithilfe der Hefen zu fördern. Danach wird er gefiltert und unter isobaren Bedingungen in Flaschen abgefüllt.

CHARAKTERISIERUNG: Leichte strohgelbe Farbe mit feiner, langanhaltender Perlage. Ausgeprägt blumiger Duft mit Geruchsnoten von Akazienblüten und Glyzinie, gepaart mit Anklängen von weißfleischigem Obst. Geschmeidiger, vollmundiger und eleganter Geschmack mit anregender Frische, die das breite Aromaspektrum betont.

GENUSSEMPFEHLUNG: Sehr vielseitiger, jung zu trinkender Wein, besonders als Aperitif geeignet. Passt hervorragend zu Risotti und Suppen, Fischgerichten, insbesondere mit Meeresfrüchten und Krustentieren.

ALKOHOLGEHALT: 11.5% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 6-8 °C

LAGERUNG: 1/2 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75

AI GALLI