SCHAUMWEIN

AI GALLI

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

EXTRA DRY

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: Weißweinbereitung der Trauben. Sie werden sanft gepresst und dann 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: Strohgelbe Farbe mit feiner, langanhaltender Perlage. Zarter Duft nach Blüten und weißfleischigem Obst. Angenehm geschmeidiger Geschmack, mit guter Säure und Schmackhaftigkeit, wird jung getrunken.

GENUSSEMPFEHLUNG: Sehr vielseitiger, jung zu trinkender Wein, ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und Appetizern, zu leichtem Käse und leichten Wurstwaren. Geeignet, um alle Gänge zu begleiten, sowohl Fisch als auch helles Fleisch.

ALKOHOLGEHALT: 11.5% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 6-8 °C

LAGERUNG: 1/2 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75

AI GALLI