

SCHAUMWEIN



AI GALLI

MOSCATO SPUMANTE DOLCE

WEINTYP: Weißer Schaumwein

REBSORTE: Moscato Bianco 100%

ANBAUGEBIET: Östliches Veneto

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: Glänzend goldgelbe Farbe. Ausgeprägt aromatischer Duft mit Anklängen von Rose. Süßer, langanhaltender, äußerst zarter, angenehmer und geschmeidiger Geschmack.

GENUSSEMPFEHLUNG: Die angenehme Frische dieses Weins passt perfekt zu allen Sorten von Dessert und Gebäck.

ALKOHOLGEHALT: 8.0% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 6-8 °C

LAGERUNG: 1/2 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75



AI GALLI