

# SCHAUMWEIN



# AI GALLI



## RIBOLLA GIALLA SCHAUMWEIN

BRUT

**WEINTYP:** Schaumwein

**REBSORTE:** Ribolla Gialla 100%

**ANBAUGEBIET:** Friaul Julisch Venetien, eigene Weinberge

**LAGE:** 25-40 m ü. d. M.

**ART DES TERROIRS:** Mittlere Dichte, tonhaltig

**SCHAUMWEINBEREITUNG:** Méthode Charmat, lang

**VINIFIKATION:** Weißweinbereitung der Trauben durch sanftes Pressen und anschließende kalte Dekantierung. Der so erhaltene Most wird in Edelstahltanks gefüllt, in denen er bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C auf sorgfältig ausgewählten Hefen weitere 10 Tage gärt. 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 mindestens 6 Monate gelagert, um die natürliche Veredelung mithilfe der Hefen zu fördern. Danach wird er gefiltert und unter isobaren Bedingungen in Flaschen abgefüllt.

**CHARAKTERISIERUNG:** Kräftige strohgelbe Farbe mit feiner, langanhaltender Perlage. Intensiv und geschmeidig mit eleganten blumigen Düften, die an Akazienblüten und Glyzinie erinnern und mit Anklängen von weißfleischigem Obst gepaart sind. Frischer und harmonischer Geschmack mit einem ausgesprochen angenehmen Abgang.

**GENUSSEMPFEHLUNG:** Dieser äußerst vielseitige Wein passt sehr gut zu delikaten Vorspeisen. Optimal zu Reisgerichten, Nudelgerichten mit Fisch und im Ofen zubereiteten Fisch.

**ALKOHOLGEHALT:** 12% Vol.

**TRINKTEMPERATUR:** 6-8 °C

**LAGERUNG:** 1/2 Jahre

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6

**FORMAT (CL):** 75

# AI GALLI