

PERLWEINE



AI GALLI

CHARDONNAY  
VENETO

Indicazione Geografica Tipica  
FRIZZANTE

**WEINTYP:** Weißer Perlwein

**REBSORTE:** Chardonnay 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 durch sanftes Pressen. Nach der kalten Dekantierung wird der Most auf ausgewählten Hefen 10-12 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C vergoren. Der erhaltene Wein wird gemeinsam mit aktiven Hefen in einen Druckkessel gefüllt und so lange vergoren, bis der gewünschte Druck erreicht ist. Um die Gärung zu stoppen, wird die Temperatur des Weins auf -4 °C gesenkt.

**CHARAKTERISIERUNG:** Der spritzige, wohlriechende Wein hat einen reichhaltigen fruchtigen Duft, der an Golden Delicious, Birne, Pfirsich, aber auch an Akazienblüten erinnert. Leicht aromatischer, frischer und reiner Geschmack.

**GENUSSEMPFEHLUNG:** Aperitifwein, auch geeignet zu frittiertem Fisch, gegrilltem Gemüse und Pizza.

**ALKOHOLGEHALT:** 11.0% Vol.

**TRINKTEMPERATUR:** 8-10 °C

**LAGERUNG:** 1/2 Jahre

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6

**FORMAT (CL):** 75



AI GALLI