



SenzaFine Spumante Brut Millesimato

Weinberg: Soave (VR) gelegen, historische Cru Lage Castelcerino

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 30 Jahre

Auslegung: Süd-Ost

Böden: vorwiegend Kalkgestein mit Vulkansteinsubstrat

Trauben: vorwiegend Garganega, Chardonnay

Ertrag/ha: 150 DZ/ ha

Ausbau:

Nach dem Entraspeln erfolgt eine sanfte Pressung der Trauben unter Ausschluss von Sauerstoff.

Es folgt eine Maische-Kaltgärung bei ca. 14°C für eine Nacht. Danach wird der von der Maische abgetrennte Most in temperaturgesteuerte Stahltanks abgepumpt und die alkoholische Gärung bei ca. 15/16 °C eingeleitet. Diese Phase dauert ca. 2 Monate. Danach erfolgt der Ausbau zum Schaumwein im Drucktank für ca. 2 ½ Monate sowie einen Monat Ruhephase nach erfolgter Flaschenabfüllung.

Analysedaten:

Alkoholgrad: 12 % Vol.
Restzucker: 12 g/l
Säure: 7,5 g/l

(Durchschnittsdaten, die sich mit jedem Jahrgang leicht ändern)

Weinbeschreibung:

Spritziger Schaumwein aus Garganega und Chardonnay Trauben. Brillante, strohgelbe Farbe. In der Nase öffnet sich ein Bukett von Früchten und Blüten mit einladender Note nach frischer Brotkruste. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, vollmundig und sehr lebhaft, mit ausgewogener Säure und eleganter, mineralischer Note.

Speiseempfehlung:

Erfrischender Aperitif oder auch für zwischendurch, Vorspeisen mit rohen oder gegarten Meeresfrüchten, Calamari fritti, Fritto misto (frittierte Tintenfische/ Meeresfrüchte).