

## Linie Schaumweine

# “Gre Man”

## Spumante Extra Dry

<b>Artikelnummer</b>	SIPC1	<b>Rebsorte</b>	Weißer aus unserem Territorium
<b>Alkoholgehalt</b>	11,5% vol	<b>Gesamtsäure</b>	5,5 g/l
<b>Restzucker</b>	14 g/l	<b>Serviertemp.</b>	4-6° C
<b>Weinberge</b>	Weinberggruppe in der Provinz von Treviso.		
<b>Vinifikation</b>	Die Ernte findet im August und September statt. In der Kellerei werden die Trauben sanft gepresst und danach beginnt die langsame Gärung in Stahltanks mit ausgewählten Hefen. Die Kohlensäurebildung erfolgt mit dem Charmat-Verfahren.		
<b>Farbe</b>	Strohgelb.		
<b>Geruch</b>	Fruchtig und blumig mit Noten von Apfel der Sorte Golden und gelben Blüten.		
<b>Geschmack</b>	Ein richtiges Verhältnis zwischen der Säure und dem Zucker macht diesen Schaumwein so ausgewogen.		
<b>Empfehlung</b>	Geeignet um zu frischem Käse und Crostini serviert zu werden, perfekt mit rohem Schinken und Grissini.		
<b>Größen</b>	0.75 L, 1.5 L		

