

Linie Schaumweine

“Gre Man”

Spumante Extra Dry

Artikelnummer	SIPC1	Rebsorte	Weißer aus unserem Territorium
Alkoholgehalt	11,5% vol	Gesamtsäure	5,5 g/l
Restzucker	14 g/l	Serviertemp.	4-6° C
Weinberge	Weinberggruppe in der Provinz von Treviso.		
Vinifikation	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.		
Farbe	Strohgelb.		
Geruch	Fruchtig und blumig mit Noten von Apfel der Sorte Golden und gelben Blüten.		
Geschmack	Ein richtiges Verhältnis zwischen der Säure und dem Zucker macht diesen Schaumwein so ausgewogen.		
Empfehlung	Geeignet um zu frischem Käse und Crostini serviert zu werden, perfekt mit rohem Schinken und Grissini.		
Größen	0.75 L, 1.5 L		

