

## Linie Allungo

# Allungo Extra Dry

## Cuvée Millesimato

Ein Spumante Extra Dry für jede Gelegenheit, hergestellt aus weißen Rebsorten unserer eigenen Weinberge. Die Trauben werden im Keller schonend gepresst. Danach beginnt die langsame Gärung im Stahltank mit ausgewählten Hefen.

<b>Artikelnummer</b> SIPC1	<b>Rebsorte</b>	Weißer Trauben aus dem 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>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>	0,75L	

