

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.

Artikelnummer	SIPC1	Rebsorte	Weißer Trauben aus dem Territorium
Alkoholgehalt	11,5% vol.	Gesamtsäure	5,5 g/l
Restzucker	14 g/l	Serviertemp.	4-6°C
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	0,75L		

