

## Linie Allungo

# Allungo Brut

## Cuvée Millesimato

Ein Wein von großer Trinkfreudigkeit, der dank seiner geschmacklichen Frische ein hervorragender Begleiter in Momenten fröhlicher Geselligkeit ist: Aromen von weißfleischigen Früchten werden von einem mineralischen Abgang begleitet.

<b>Artikelnummer</b> SBBR1	<b>Rebsorte</b>	Weißer Trauben aus dem Territorium
<b>Alkoholgehalt</b> 11,5% vol.	<b>Gesamtsäure</b>	5,5 g/l
<b>Restzucker</b> 8 g/l	<b>Serviertemp.</b>	4-6°C
<b>Vinifikation</b>	Die Trauben werden im September geerntet. 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 mit grünlichen Schattierungen.	
<b>Geruch</b>	Weißdornblüten, Melisse, Birne und Susine.	
<b>Geschmack</b>	Frisch beim ersten Schluck: Aromen von Früchten und weißem Fruchtfleisch begleitet von einem mineralischen Abgang.	
<b>Empfehlung</b>	Ideal für einen Aperitif begleitet von Appetithäppchen, Vorspeisen und Canapés.	
<b>Größen</b>	0,75L	

