

## Linie Col de Mez

# "Col de Mez" Cartizze Extra Dry

Artikelnummer	SCACM	Rebsorte	Glera
Alkoholgehalt	11 vol	Gesamtsäure	5,5 g/l
Restzucker	16 g/l	Serviertemp.	4-6° C
Weinberge	Im historischen Anbaugebiet „Cartizze“ gelegene Weinberge.		
Vinifikation	Die Trauben werden per Hand im September geerntet. In der Kellerei werden die Trauben sanft gepresst und danach beginnt die langsame Gärung in Stahltanks mit ausgewählten Hefen. Schaumbildung im Druckkessel.		
Beschreibung	Die Schaumweine werden ab Dezember abgefüllt.		
Farbe	Brillantes Strohgelb mit grünlichen Schattierungen.		
Geruch	Elegant und angenehm fruchtig mit Noten von Pfirsich, Birne, Zeder angereichert mit Ginster, Weißdorn, Erinnerungen an Mineralien.		
Geschmack	Elegant, cremig, und ausgewogen mit anhaltendem Abgang mit angenehmer Zitrusnote.		
Empfehlung	Es harmoniert hervorragend mit Fischgerichten, Tatar und delikaten Speisen. Außergewöhnlich als raffinierter Aperitif		
Größen	0.75L		

