



TEMPESTIVO IN BOLLA

Vino bianco frizzante

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	1000 Flaschen von 750 ml
JAHRGANG	2024
REBSORTEN	Trebbiano Spoletino 100%
ERNTE	Ende August, frühzeitig, bevor die Trauben die volle Reife erreichen, von Hand
WEINHERSTELLUNG	sanftes Pressen - kaltes Abziehen von der Maische und Gärung im Stahlbehälter bei kontrollierter Temperatur, Nachgärung in der Flasche mit Reservewein aus Most und Hefe der Rebsorte
ABFÜLLUNG	ungefilterter Wein, von Hand abgefüllt

CHARAKTERISTIK

Man nimmt zunächst Aromen von Zitrusfrüchten und die mineralischen Noten des Bouquets wahr, beides harmonisch verbunden mit den typischen Hefenoten. Im Mund ist er frisch und knackig und seine ausgeprägte Säure besticht im Zusammenspiel mit seinen mineralischen Feuersteinnoten. Feine und cremige Bläschen kitzen den Gaumen und balancieren eine dezente Zedernnote bis zum Abgang mit einem Hauch von Mandelaroma.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitiv und zu Fischgerichten, grossartig mit Fisch in Tempurategig. Sehr gut passend zu vegetarischen Creationen und auch zu "Mortadella Bologna". Grossartig ist das Arrangement mit Erdbeeren.

VOLUMENPROZENT 11,5%

TRINKTEMPERATUR 12°C

ENTHÄLT SULFITE

Indicazioni di riciclo: vetro GL71 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

