

CULT Weißer IGT Perlwein aus Venetien



Rebsorten:

Glera und lokale Rebsorten

Anbaugebiet:

Provinz Treviso

Weinlese:

von Hand

Vinifikation:

sanftes Pressen der Traubenbeeren, statische Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau:

in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur auf seinem edlen Bodensatz

Schaumbildung:

zweite Gärung 30 Tage im druckfesten Tank (Cuvée close) bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen. Weinsteinstabilisierung bei niedriger Temperatur

Abfüllung:

unter isobaren Bedingungen, nach steriler Filtration

Farbe:

strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine und anhaltende Perlage

Duft:

charakteristisch, fruchtig, nach Apfel und weißen Früchten

Geschmack:

angenehm aromatisch, ausgewogen und mit guter Trinkbarkeit

Serviertemperatur:

es wird empfohlen, den Wein bei einer Temperatur von 6-8 °C zu servieren

Säuregehalt: 5,8 g/l

pH-Wert: 3,20

Restzuckergehalt: 13 g/l

Alkoholgehalt: 11,5% vol



0,375
x 12



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

