

"LE CAVE DELLA GUARDIUCCIA", BRUT ROSÉ, ABBRUZZO DOC

CHF 32.00 **inkl. MwSt.**

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien
Jahrgang: **2014**
Kategorie: Schaumwein
Alkohol: 13.0 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Pinot Nero 100%**
Ausbau: Stahltank / Flasche

SKU: 259-1
Kategorien: Abruzzo - Abruzzen, Italien, Schaumwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Kristallklar, zartrosa mit rosegoldfarbenen Reflexen. Feine, persistente Perlage. In der Nase Noten nach kleinen Waldfrüchten, einem Hauch Hagebutte und Tuberose, mineralische, sowie Röstnoten nach Brotkruste, kleinem Gebäck und gerösteten Mandeln. Am Gaumen angenehme frisch, ausgewogen, harmonisch, mit langem, beständigem Abgang.

Passend zu: leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten, Hervorragend als Aperitif

Ideale Trinktemperatur: 4 - 6 °C

Weinberg / Reben:
Anbauzone: Hügellagen um Frisa - Chieti
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltige Mischböden, 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: Die Trauben für diesen Spumante Brut Rosé werden an zwei verschiedenen Zeitpunkten gelesen.
Produktion/Hektare: ca. 5 T/Ha
Haltungssystem: Pergola-System, Spalier (Guyot)

Fermentation:

1. Fermentation: Nach dem Entrappen der Trauben und Mazeration bei tiefer Temperatur, folgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Fermentationstemperatur / -Dauer: kontrollierte Temperatur von 18°C, während 20 Tagen

2. Fermentation: Klassische Flaschengärung in den Gewölben des Weinguts während 30 Tagen bei konstanter Temperatur von 18°C
Reifung in der Flasche: mindestens 36 Monate auf den Hefen der 2. Fermentation, danach Remuage mit anschliessendem Dégorgement

Ausbau:
Im Edelstahltank / Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 5.8 g/l
Gesamtsäure: 6.6 g/l