

SPUMANTE METODO CLASSICO, PINOT NERO, LANGHE DOC

CHF 28.90 – CHF 76.00Preisspanne: CHF 28.90 bis CHF 76.00 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien
Jahrgang: **2014** (75 cl), **2011** (150cl)
Kategorie: trockener Schaumwein
Alkohol: 12.5 - 13.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl
Traube: **Pinot Noir 100%**
Ausbau: Stahltank / Flasche

SKU: I010907.075
Kategorien: Italien, Piemonte - Piemont, Schaumwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Spumante von frischer, brillanter, strohgelber Farbe und feiner, lang anhaltender Perlage. Breites und komplexes Bouquet, elegant und voll im Geschmack, trocken mit angenehmer Hefenote.

Passend zu: leichten Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, Apero und festlichen Anlässen

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Lagerfähigkeit: 6 - 7 Jahre vom Zeitpunkt der Ernte der Trauben, 10 und mehr Jahre für sehr gute Jahrgängen
Jährliche Produktion: 5'000 Flaschen

Weinberg / Reben:
Name: Gallina
Grösse: 0.75 Ha
Ausrichtung: West
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel
Traubenlese: Anfang August
Produktion/Hektare: 7 T/Ha
Alter der Reben: 20 Jahre / Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
1. Fermentation: im Edelstahltank mit Reifung auf der Hefe während 6 Monaten
Fermentationstemperatur / -Dauer: kontrollierte Temperatur von 18°C, während 20 Tagen
2. Fermentation: Klassische Flaschengärung in den Gewölben des Castello's während 30 Tagen bei konstanter Temperatur von 18°C
Reifung in der Flasche: mindestens 24 Monate auf den Hefen der 2. Fermentation, danach Remuage mit anschliessendem D

Ausbau:
Stahltank, Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 5 - 8 g/l
Säure Total: 6.5 – 6.8 g/l
pH-Wert: 3.1 – 3.15