



# SPUMANTE METODO CLASSICO, PINOT NERO, LANGHE DOC

CHF 28.90 - CHF 76.00Price range: CHF 28.90 through 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