

SUALTEZZA 650 BIANCO, CATARRATTO TERRE SICILIANE IGP

CHF 16.80 **inkl. MwSt.**

Lombardo Vini

Region: Sicilia (Caltanissetta) / Italien
Jahrgang: keine Jahrgangsangabe
Kategorie: Schaumwein
Alkohol: 12.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Catarratto 100%**
Ausbau: Stahl- / Drucktank

SKU: 273
Kategorien: Italien, Schaumwein, Sicilia - Sizilien, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Ein Schaumwein aus Catarratto Trauben. Diese stammen aus den Hügellagen im Landesinneren Siziliens. Frisch, mit den typischen und eleganten Noten des Catarratto.

Degustation:
Strohweiss mit grünlichen Reflexen. In der Nase sortentypisch, mit Noten von weissem Pfirsich, Grapefruit und grünem Apfel. Im Gaumen delikat, sehr frisch, gute Säure, im Abgang die für den Catarratto typische leichte Bitternote. Intensive und langanhaltende Perlage.

Passend zu: Vorspeisen, Fischgerichten, Krustentiere, Austern, generell zu delikaten Gerichten. Wunderbarer Apero-Wein.

Ideale Trinktemperatur: 8° C

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: lehmige und sandige Böden, gemischt mit Kalkstein, 650 m (ü.d.M.)
Traubenlese: erste und zweite Dekade September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: ca. 12 T/Ha
Haltungssystem: Guyot

Fermentation/Ausbau:
Art der Fermentation: Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (14°C). Keine malolaktische Gärung.
Ausbau: Spumantefizierung im Edelstahldrucktank (Charmant Methode).

Technische Daten:
Restzucker: 7.7 g/l
Gesamtsäure: 9.8 g/l