

BRUT SERIE

3 DI NOTTE VINO SPUMANTE BRUT

Rebsorte: 50% Pinot,
50% Chardonnay.

Weinbaugebiet: Lugana di Sirmione.

Anbaufläche: 06,00 Ha.

Seehöhe: 72 m ü. dM

Sonnenbestrahlung: Völlig.

Boden: Vorwiegend Lehm Boden.

Anbauart: Reihenanbau nach
spalierförmigem Guyot Schnitt.

Einpflanzungsjahr: 1975

Weinlesezeit: Anfangs September.

Vinifizierung: Sanfte Kelterung der Trauben und Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur, zweite Gärung und ungefähr 8 Monate Reifung im Druckkessel.

Farbe: Strohweiß, mit grünlichen Reflexen.

Duft: Fruchtig.

Geschmack: Zart, überzeugend, frisch.

Serviertemperatur: 6/8°C

Serviertipp: Ausgezeichnet zu Aperitif, passt auch zum ganzen Speisegang.

