



SAN MARZANO

Liboll

SPUMANTE BRUT



Wein: Weißer Schaumwein

Rebsorten: Typische Weißweinsorten aus dem Salento

Bezeichnung: Vino Spumante Brut

Anbau: Guyot

Stockdichte: 4.000 Wurzelstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: San Marzano, Salento, rund 100 Meter Meereshöhe; in der Gegend herrschen hohe Temperaturen mit sehr geringen Niederschlagsmengen und großen Temperaturunterschieden

Boden: Mischboden mit Tendenz zum Kalkboden

Lese: Erste Augustdekade; leicht frühzeitige händische Lese in den Morgenstunden für die Erhaltung der Säure

Vinifizierung: Die unversehrten Beeren werden leicht gepresst, wobei nur der Vorlaufmost (55%) benutzt wird, der in Folge bei niedriger Temperatur gären kann. Der gewonnene Wein wird im Autoklaven nach der "Charmat"-Methode weiterverarbeitet

Veredelung: Nach der Schaumbildung liegt er ungefähr einen Monat lang auf den eigenen Hefen im Autoklaven und erfährt später eine Flaschengärung bei kontrollierter Temperatur

Organoleptische Eigenschaften: Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. In der Nase präsentiert er sich klar und duftend, mit Noten von frischen Zitrusfrüchten, Früchten mit gelbem Fruchtfleisch und zarten Nuancen von weißen Blüten, begleitet von einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen ist er trocken, frisch und spritzig, gut ausgewogen, mit einer angenehmen Säure und einer lebhaften Persönlichkeit

Weinbegleitungen: Er passt perfekt zu Meeresfrüchte-Vorspeisen und frischen Gerichten mit weißem Fisch. Seine lebhaftige Säure bringt leicht frittierte und knusprige Speisen besonders gut zur Geltung. Hervorragend auch zu Gemüse der Saison und zartcremigen Frischkäsen

Serviertemperatur: 6°C

WINE SHARING BEAUTY

