



SAN MARZANO

Liboll Rosé

SPUMANTE EXTRA DRY



Wein: Rosé Schaumwein

Rebsorten: Typische Rotweinsorten aus dem Salento

Bezeichnung: Vino Spumante Extra Dry

Anbau: Spalier

Stockdichte: 4.500 Wurzelstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: San Marzano (TA), Salento, Apulien, rund 100 Meter Meereshöhe; in der Gegend herrschen hohe Temperaturen mit geringen bis mittleren Niederschlagsmengen

Boden: Wenig tiefer mittelmäßig lehmiger guter Skelettboden

Lese: Letzte Augustwoche; 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 auf den eigenen Hefen im Autoklaven und erfährt später eine Flaschengärung bei kontrollierter Temperatur

Organoleptische Eigenschaften: zartes Rosa mit zwiebelschalenfarbenen Reflexen; feine und anhaltende Perlage. Blumige Noten von Zitrusgewächsen und fruchtiger Duft von pinker Grapefruit und Granatapfel; zartes und elegantes Bouquet. Voll und intensiv am Gaumen, große Frische und Saftigkeit mit trockenem Abgang. Umhüllender Nachgeschmack mit Noten mediterraner Macchia

Speisenbegleitung: Ausgezeichnet als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Hauptspeisen mit Fisch

Serviertemperatur: 6°C

WINE SHARING BEAUTY

