

Cuvée del Fondatore – Millesimato Brut

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Eine blasse strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Weicher, fruchtiger Duft, besonders unreifer Apfel; die dominierende florale Note ist die von Glyzinien in der Blüte und Akazie. Wunderbar frischer und vitaler Geschmack mit einer cremigen Perlage und fruchtigen Noten, die den Gaumen erfreuen. Passt hervorragend als Aperitif und für alle Gelegenheiten.

Produktionsgebiet: Colli Trevigiani, Conegliano-Valdobbiadene

Weinrebe: Glera

Chemische Eigenschaften:

Tatsächlicher Alkohol,% vol 11,00 <11,80 | Zucker, g/l 9,50
+/- 1,0 | Gesamtsäure, g/l 5,70 +/- 0,50

Physikalische Eigenschaften: aphrometrischer Druck Bar bei
20°C...5.5 +/- 1.0

Serviertemperatur: 4-6°C

Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,750 l, verpackt
in **6er-Kartons**.