

LA SABBIONA



DIVO

Weinsorte: Weiß

Traubensorte: Famoso

Klassifizierung: Famoso Extra-trockener Sekt Genuss

Durchschnittsertrag: 100 dz/ha

Höhenlage: 80m.

Anbauform: Guyot

Dichte pro Hektar: 3.400 Pflanzen

Ernte: Ende September

Weinherstellung: Kelterung mit Abbeeren der Trauben, mit 16-24 Stunden Mazeration auf den Schalen bei tiefer Temperatur. Es folgt eine leichte Pressung. Zugabe von ausgewählten Hefen zum Most, Gärung bei kontrollierter tiefer Temperatur. Statische Mostdekantierung.

Charmant Prozess

Gärungsdauer: 15 - 20 Tage

Abfüllzeit: Ende März

Alkoholgehalt: 12% vol.

Farbe: Gelbgold

Nase: blumiger und fruchtiger Wein. Noten von Apfel.

Ideale Serviertemperatur: 7-8°- C

Empfehltes zu: Meeressalat, weißem Fleisch, rohem Fisch vor allem Thunfisch, gebratenem Sehr geeignet als Aperitif, aber auch für alle Mahlzeiten.

