

MILLESIMATO

SCHAUMWEIN EXTRA TROCKENER



Rebsorte: 100% Glera

Anbausystem: Sylvoz Uferbepflanzung

Weinlese: Anfang September mit gesunden und ziemlich gereiften Trauben.

Weinbereitung: Sanftes Pressen der eben gepflückten Trauben und sorgfältige Weinbereitung mit Mostreinigung vor dem Gären. Gären mit auserlesenen Hefen bei geregelter Temperatur von 12 Grad. Nach der alkoholischen Gärung wird er zur Schaumbildung mittels Charmat-Methode in den Druckkessel gegeben.

Organoleptische Eigenschaften: Trockener Schaumwein, brillant und strahlend im Glas, mit einer strohgelben Farbe und grünlichen Schattierungen. Fruchtige Aromen guter Intensität mit Blumennuancen, elegant und anhaltend am Gaumen. Aromatisch, frisch und delikater in seinem Geschmack. Trocken, fruchtig, voll und exzellent strukturiert hat er eine ausgezeichnete Korrespondenz zwischen Nase und Mund. Ein ausgeglichener und eleganter Wein mit reichhaltigem und feinen Perlage.

Serviervorschläge: Ausgezeichnet als Aperitif für gesellige Momente, ausgezeichnet zudem zu Häppchen und Antipasti.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 6°-8°C.



Wir bleiben in Kontakt!!!

<http://www.facebook.com/vini.molon>
IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG!

Molon®

SOCIETÀ AGRICOLA LUIGINO MOLON S.S.

Via Grassaga, 50 – 30027 San Dona' di Piave (VE) – ITALY

info@vinimolon.it

www.vinimolon.it