

WEINE CA' DEL BORGO



CUVÉE EXTRA DRY

Bezeichnung: Vino Bianco Spumante Extra Dry.

Die Rebsorte Ausgewählte Weissweinrebsorten.

Die Weinernte Sehr frühe Weinernte, sie erfolgt in der zweiten Augustwoche.

Die Weinherstellung Nach einer ersten alkoholischen Gärung bei kontrollierter Temperatur von 15-16°C erfolgt die Schaumbildung nach der Charmat-Methode.

Die Farbe Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Der Duft Die Geruchsnote ist sehr frisch, mit einem Hauch Apfel. erinnert auf an die Kruste von frischem Brot und Hefe.

Der Geschmack Er verfügt über eine große Frisch, aber vor allem über einen ausgewogen Säuregrad. Man schmeckt Anzeichen von Hefe und reifen Früchten.

Empfohlene Speisen Der Cuvée ist ein idealer Sekt für Aperitifs, delikate erste Gänge und zweite Gänge auf Basis von Gemüse oder Fisch. Serviertemperatur bei 6-8°C.

Die Haltbarkeit Der Wein wird am vorzugsweise jung getrunken.

Die technischen Daten

Alkoholgehalt	11,0 %
Restzucker	12,0 g/l
Gesamtsäure	6,5 g/l
Netto-Trockenextrakt	21,0 g/l
Druck	6,0 atm