



GLERA MILLESIMATO

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Schaumweine

SORTE: Weiß

BEZEICHNUNG: GLERA SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO

CHARAKTER: Schaumwein mit einer feinen, eleganten und anhaltenden Perlage. Der Schaumwein hat eine kräftige, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Blume ist intensiv, klar und fruchtig mit einem typischen vielseitigen Aroma. Vom Geschmack her ist der Schaumwein trocken, vollmundig und harmonisch.

WEINBAU: Weinpflanzungen mit Sylvoz-Erziehung und einer Pflanzdichte von 3300 Reben pro Hektar.

WEINHERSTELLUNG: Der Vorlaufmost wird durch schonendes Pressen der Trauben der Rebsorten Chardonnay und Glera erzeugt und die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 16 °C. Der Wein wird dann in Stahlbehälter umgefüllt, wo die Schaumbildung nach der Charmat-Methode erfolgt, und anschließend in Flaschen abgefüllt.

ERTRAG: 180 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 11,0%

EMPFEHLUNGEN: Ideal als Aperitiv und der perfekte Begleiter zu leichten Vorspeisen und Abendessen auf Fischbasis.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8°C

FORMAT: 0,75 LT



6-8 °C



dal 1950, vini per passione

**RIGONI
VITTORINO**

www.rigonivittorino.com
info@rigonivittorino.com
+39 0422 746121

