



Klassifikation: Brut-Sekt

Typ: charmat

Zusammensetzung: 100% Garganega

Anzahl produzierter Flaschen: 2.000

Produktionsort: Lazise (Verona - Italien)

Höhe über Meeresspiegel: 100 m

Name der Weinberge: Le Coste, Banche Alte

Ausbeute / Hektar: 80 q/ha

Anbausystem: guyot

Pflanzdichte: 5.000 Pflanzen / Hektar

Bodenart: Moränenhügel

Erntezeit: September, von Hand und in Kisten

Gärung: Edelstahltanks mit einer Temperatur von 16-18°C

Reifung: vier Monate auf den eigenen Hefen der ersten Gärung

Fassreif: Nachgärung Ende Dezember bei einer Temperatur von 15°C

Zeitpunkt der Flaschenabfüllung: März

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Säuregehalt: 6,5 g/l

pH: 3,09

Zucker: 8 g/l

Netto-Trockenextrakt: 21 g/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: brillant, kristallin, mit einer delikaten strohgelben Nuance.

Geruch: fruchtige Aromen mit leichten blumigen Noten von weißen und eleganten Blumen.

Geschmack: eingangs weich und angenehm zu trinken.

Optimale Trinktemperatur: 6-8°C

Passend zu: Perfekt zu jeder Gelegenheit und zu jedem Zeitpunkt des Tages, vom Aperitif über das Essen bis zum Dessert.