

CÀ MAJÒL EXTRA DRY

Trauben: Glera aus Familienweinbergen in der Provinz Treviso

Ernte: September, handverlesen

Weinbereitung: Sanfte Pressung und statische Dekantierung

Gärung: In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen

Sekt: Charmat-Methode

Alkohol: 11,50 % vol.

Zucker: 14–16 g/l

Perlage: Fein und anhaltend

Eigenschaften: Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen. Aromen von Akazienblüten und Glyzinien dominieren die Nase. Fruchtig, mit Aromen von reifem Apfel, Abate-Birne und gelbem Pfirsich. Ein harmonischer Geschmack, der am Gaumen Ausgewogenheit vermittelt.

Serviertemperatur: 5–7 °C

Lagerung: Stehend

