

CÀ MAJÒL FRIZZANTE

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

Flaschenreifung: 30 bis 90 Tage

Alkohol: 11 % vol.

Zucker: 8–10 g/l

Perlage: Fein und anhaltend

Eigenschaften: Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen.
Aromen von Bergblumen wie Akazie und Limette, mit einem
Abgang von Früchten, Pfirsich und Apfel. Dynamischer und
frischer Geschmack.

Serviertemperatur: 5–7 °C

Lagerung: Stehend lagern

