



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

SPUMANTE EXTRA DRY

Charmat-Methode: Die Martinotti-Methode (oder Charmat-Methode) ist ein Verfahren zur Herstellung von Schaumwein durch Gärung in einem großen geschlossenen Behälter, der Autoklav genannt wird. Nach dieser Methode wird unser extra trockener Schaumwein der Spitzenklasse hergestellt. Er wird aus der strengen Auswahl erlesener weißer Trauben gewonnen und zeichnet sich durch seine feine Perlage und die für die ursprünglichen Reben typischen fruchtigen und frischen Noten aus.

Verwendete Trauben: stammen aus ausgewählten Weinbergen mit weißen Trauben und bester Sonneneinstrahlung.

Weinlese: Ende August.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

Ertrag pro Hektar: 110 Doppelzentner.

GÄRUNG

Methode: Charmat-Verfahren.

Malolaktische Gärung: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Wein mit klarer strohgelber Farbe.

Eleganter, blumiger und fruchtiger Duft.

Harmonisch und weich im Geschmack, frisch und einladend.

SERVIERVORSCHLAG

Bei einer Temperatur von 8°C servieren. Er passt ausgezeichnet zu jeder Art Vorspeise, zu Nudeln und Reisgerichten, weißem Fleisch und Fisch. Er eignet sich auch als Wein für zwischendurch.

