



VALTERNETTE



OPACO VINO FRIZZANTE BIANCO FLASCHENGÄRUNG

Ursprungsbezeichnung: Flaschengärung

Rebsorte: Glera

Weinbereitung: Sehr sanftes Quetschen und Pressen. Traditionelle Gärung mit natürlichen Hefen. Flaschenabfüllung unter Berücksichtigung der Wetterbedingungen, nach einigen Wochen setzt ein spontaner Gärprozess in der Flasche ein, welcher zur Schaumbildung führt.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Farbe: Leicht mattes Strohgelb.

Bouquet: Andeutungen von reifem Obst und Brotkruste.

Geschmack: Lebhaft mit gutem Säuregehalt.

Speiseempfehlung: Passt wunderbar zu frittierten Meeresfrüchten oder Brot mit Sorpressa-Wurst.

Serviertemperatur: 4-6°C

Lagerung: In kühlem, dunklem Raum bei Temperaturen zwischen 12 und 18°C. Lange Lagerung im Kühlschrank vermeiden.

Verpackung: Kisten mit 6 Flaschen à 750 ml; Gewicht: 8kg/Kiste.