

Linie Solicum

Solicum Velar - Sui lieviti

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Produkt, charakterisiert durch die typische Trübung, die durch das Vorhandensein von Hefe in der Flasche entsteht, die als Konservierungsmittel bei der schwefelfreien Herstellung dient.

Artikelnummer	SPLI1	Rebsorte	Glera
Alkoholgehalt	11,5% vol.	Gesamtsäure	5,5 g/l
Restzucker	0 g/l	Serviertemp.	4-6° C
Weinberge	Ausgewählte Weinberge in Conegliano-Valdobbiadene Gebiet.		
Vinifikation	In der Kellerei werden die von Hand geernteten Trauben sanft gepresst und danach beginnt die erste, langsame Gärung unter kontrollierten Temperaturbedingungen in Stahltanks mit ausgewählten Hefen.		
Beschreibung	Die zweite Gärung, auch bezeichnet als „presa di spuma“, erfolgt in Flaschen mit der Hinzufügung der ausgewählten Hefen und Zucker.		
Farbe	Strohgelb mit typischer Schattierung.		
Geruch	Intensive Zitrus- und gelbfruchtige Noten, gefolgt von Erinnerungen an Brotkruste, Trockenobst und Hefe. Komplexere und würzigere Aromen werden von dauerhaftem Kontakt mit Hefen hervorgehoben.		
Geschmack	Frisch und fruchtig mit einem würzigen und leicht bitteren Abgang. Angenehme Mineralität.		
Empfehlung	Optimal mit Wurstwaren, Käse, weißem Fleisch, Fisch, Pizza und Risotto mit würzigen Saucen auf Gemüsebase.		
Größen	0.75L		

