

OTTANTACINQUE

Benennung:	Ottantacinque Cuvée
Typologie:	Spumante Brut
Traube:	Weißweitrauben
Erstes Produktionsjahr:	2017
Region:	Italien

Im Weinberg

Boden:	Lehmig mit mittlerem Kalk-Gehalt, wenig tief
Höhenmessung und Lage:	50 - 350 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	6 - 15 Jahre
Anbaumethoden:	Cappuccina / Sylvoz
Ernte:	Mechanisch und von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Tankgärung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	10.5 % vol.
Zucker:	15 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünen Reflexen
Bouquet:	Tropische Früchte, wie Melone, Papaya, Ananas und weiße Blumen
Geschmack:	Ausgewogen, würzig und andauernd, leicht zu trinken

Verkostung

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Ideal als Aperitif, mit leichten ersten Gänge mit Frühlingskräutern oder zu Fisch
Lebensdauer:	12 - 18 Monat

