GRÜNER VELTLINER BRUT SEKT
100% Grüner Veltliner

Ubicazione: da diverse località intorno a Poysdorf

Terreno: terreno loess profondo e argilloso

Viti: 12-34 anni, allevamento medio-alto, 4000 vigne/ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale selezionata

Resa: 60 hl/ha

Vinificazione: breve macerazione, lavorazione soffice, fermentazione fredda a 18-20° C in vasche di acciaio;

Spiegazione: Méthode Traditonnelle - forma tradizionale
Fermentazione in bottiglia, 15 mesi di affinamento sui lieviti

Dimesso: 2022

Alcool: 12,5% Vol.

Dosaggio: 6 g/l

Acidità: 7 g/l

Caratteristiche: Perlage corposo, struttura fresca e fruttata, sottile note di mela e pera, più frizzante, più appetibile partenza.

Consigli gastronomici: Ideale come aperitivo o in mezzo come una botta di freschezza. Anche con antipasti leggeri come frutti di mare, crema di formaggio o anche insalate e Finger food ideali.