

Poichè Schaumwein Brut

Produktionszone: Garda See – Lazise
Weinberg "Vignalin"

Boden: sandiger, mit niedrigem Anteil an Bodenskelett

Züchtungssystem: Spalier

Rebstöcke pro Hektar: 4500

Rebsorten: Cortese 80%, Garganega 20%

Erntezeit: mitte September

Erntemethode: handlese in großen Kisten ermöglicht eine feinfühligere Handhabung der Weintrauben

Vinifikation: die Trauben werden im Lauf des Tages gepresst und davon wird der entsprechende Saft erhalten. Die alkoholische Gärung wird mit ausgewählten Hefen für zwei Wochen unter ständiger Temperaturkontrolle (12-14°C) induziert. Im Frühling wird der Wein umgefüllt und nachher wird er in isobaren Behältern zur zweiten Gärung gebracht, erfolgt damit die Sektbereitung. Isobare Abfüllung und Ausbau in die Flasche von mindestens drei Monate sind die letzten Verfahren bevor der Wein verzehrt wird.

Weineigenschaften und Servierempfehlungen: spritzig-frischer Wein, angenehmer und einfacher Ansatz, frische und fruchtige in der Nase und am Gaumen. Die Kohlensäure sind besonders glänzend ohne die interessante und anhaltende Struktur zu verschleiern. Er eignet sich vorzüglich als Aperitif besonders zu fetten und öligen Speisen, sehr gut in Kombination mit allen Frittüre. Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Er sollte innerhalb von 24 Monate von der Ernte verzehrt werden und bei 8 °C in Gläser mit konischem Kelch und geschlossenem Rand serviert werden. Der Wein soll in einem kühlen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

