



Segreto Schaumwein Rosé Dry

Produktionszone: Garda See – Lazise
Weinberg "Luisa"

Boden: sandiger, schlammiger, hoher Gehalt an Bodenskelett

Züchtungssystem: einfache Pergeln

Rebstöcke pro Hektar: durchschnitt 6000

Rebsorten: Barbera 80%, Corvina 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: angenehm, bezaubernd, sein Charakter hängt von der Traubenherkunft ab, in der Nase und am Gaumen blumig, zitrusfruchtig und balsamisch. Die Kohlensäure können den Weindruck begleiten und nicht verschleiern, im Abgang ein Nachgeschmack von Minze, der führt zu einem frischen und sauberen Gaumen. Ideal als Aperitif als auch zu Risottos und Süße und salzige Snacks. 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.