



# ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



## GROVIS

SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT

### ANBAUGEBIET

Ebenen und Hügel nahe der Gemeinde Cividale del Friuli

### REBSORTE

Ribolla Gialla

### WEINBAUSYSTEM

Guyot und friulanische Monocapovolto

### LESEZEIT

September

### WEINBEREITUNG

Der Schaumwein Méthode Charmat wird unter kontrollierter Temperatur und sehr sanft gepressten Trauben weiß hergestellt. Es erfolgt eine zweite Gärung im Stahltanken mit regelmäßigem Remuage und langem Ausbau der Hefen.

### ALKOHOLGEHALT

Circa 12,00% vol.

### FARBE

Leuchtend strohgelb mit Grün- Schattierungen.

### DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN

Anhaltender Schaum mit feinem und dauerndem Perlages. Duftig, blumig und fruchtig mit feinen Nuancen weißer Blumen, Hagedorn und grünem Apfel auf feinem Hefeuntergrund. Am Gaumen rund, leicht aromatisch mit einem Hauch Zitrone und spannendem, salzigem Abschluss.

### SERVIERTEMPERATUR

4 - 5 °C

### SERVIERVORSCHLÄGE

Als klassischer Aperitif passt er perfekt zu Stuzzichini, aber auch zu warmen und kalten Fischvorspeisen. Ideal zu Krusten- und Weichtieren, oder zu feinen Käsesorten. Er kann auch zu allen Gängen serviert werden.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.