



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



PROSECCO

ANBAUGEBIET

Ebenen und Hügel nahe der Gemeinde Cividale del Friuli

REBSORTE

Glera

WEINBAUSYSTEM

Cappuccina

LESEZEIT

September

WEINBEREITUNG

Die ganzen Weinbeeren werden sanft gepresst und der Most wird statisch kalt dekantiert und bei einer Temperatur von 15 °C gären gelassen. Nach der Gärung folgt eine langsame "sur lies" Verfeinerung in Betonwannen und Schaumbildung nach Charmat-Methode in thermokontrollierten Stahldrucktanks für zirka 50 Tage.

ALKOHOLGEHALT

Circa 11,50% vol.

FARBE

Zartes Strohgelb mit grünlichen, dank der feinen und anhaltenden Perlage kristallinen Reflexen.

DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN

Sehr vollmundig, intensiv und ausgewogen. An der Nase wirkt er wie eine blumige Explosion mit Duftnoten von Akazie, Golden Delizius, rosa Pampelmuse und einem leichtern Hauch von Mineralien. Am Gaumen ist er fein, und fühlt sich blumig und fruchtig an; optimale, cremige und samtige Perlage, die große Lebhaftigkeit erzeugt.

SERVIERTEMPERATUR

4 - 5 °C

SERVIERVORSCHLÄGE

Sehr vielseitiger Wein, der ausgezeichnet zu Fischgerichten und frischen und leichten Vorspeisen passt. Vorzüglich als Aperitif, eignet er sich zu jedem Anlass, Treffen und Feiern; passt zu allen Gerichten.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.