

SCIAGLÌN EXTRA DRY

Name rebsorte:

Sciaglin 100% autochthone Reben

Vinificazione:

Verarbeitet nach der Methode "Charmat" aus Trauben des "vitigno autoctono Sciaglin". Der Wein hat bei konstant gehaltener Temperatur von +12 °C in Edelstahlwannen in der Kellerei geruht; anschließend erfolgt die Verseltung für zwei Monate im Drucktank (Fassungsvermögen 30 Hektoliter).

Traube:

weiße beere

Bezeichnung:

vino spumante

Anbaugebiet:

Friuli Grave - Hügel im Vorland des Westlichen Friauls -
Provinz Pordenone - Region F.V.G.-
Italien

Boden:

mittelschwer

Erziehungssystem:

doppelter und einfacher Guyot-Schnitt; dichte 4000
Rebstöcke pro Hektar; knospentragend: 12 - 14 pro
Wurzelstock

Ertrag:

70 - 80 Doppelzentner pro Ha

Ort:

Colle; Pinzano al Tagliamento; Castelnovo del Friuli

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Wein:

Sciaglin

Farbe:

strohgelb mit grünlichen Nuancen.

Bukett:

blumen (Feldblumen), fruchtig (Banane und reife
Früchte)

Geschmack:

frisch, warm, weich würzig

Serviervorschlag:

Aperitivwein, aber auch als Speisewein. Ausgezeichnet
zu Fischvorspeisen, Muscheln und Krustentieren

Temperatur service:

8-10 Grad

