

Cuvée del Cavaliere – Millesimato Brut

MILLESIMATE BRUT

Volles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Weicher, fruchtiger Duft, besonders nach unreifem Apfel; die dominierende florale Note ist die von Glyzinien in Blüten und Akazien. Wunderbar frischer und vitaler Geschmack mit einer cremigen Perlage und fruchtigen Noten, die den Gaumen erfreuen. Paarungen: ausgezeichnet als Aperitif und für alle Gelegenheiten.

Produktionsgebiet: Treviso Hills, Conegliano-Valdobbiadene

Reben: Glera

Chemikalien:

Aktueller Alkohol, % vol 11,00 | 11,80 | Zucker, g/l 8,50 +/- 1,0 | Gesamtsäure, g/l 5,70 +/- 0,50

Physikalische Eigenschaften: Afrometrischer Druck Bar bei 20°C... 4.5 +/- 1.0

Betriebstemperatur: 4-6°C

Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,750 l, verpackt in Kartons zu 6.