

Pio 43 – Brut

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Erzeugungsgebiet

Weinberge in Valdobbiadene in Guia.

Sorten

100% Glera.

Weinlesezeit

Im September: zweite und dritte Woche. Die Weinernte wird nur handgemacht.

Weinherstellungstechnik

Die Trauben werden leicht gekeltert: der Most wird getrennt und kalt dekantiert.

Die erste Gärung erfolgt im Stahlfässern bei 20° Grad mit ausgewählter Hefe.

Der Wein reift in 4-5 Monate auf dem Bodensatz aus und dann wird er filtriert. Der Sektprozess erfolgt im Autoklav nach der Martinotti – Charmat Methode. Der Weinherstellungablauf dauert zirka 60 Tage. Am Ende des Sektprozess, der Wein halt mit ihren Hefen (0-3° C). Daraus Gesamtheit und Wohlgeruch erkommen.

Organoleptische Eigenschaften

Weinaussehen

Farbe: strohgelb, mit Grüntönen. Cremiger Schaum mit feinen Perlen.

Aroma

Am Anfang, Aroma von Äpfel und Weißpflirsche mit Akazien Blume und Holunder. Frisch und komplex: einladend.

Geschmack

Gute Annehmlichkeit, ausgeglichen Säuregehalt. Unsere Valdobbiadene Weinberge ein typisch Salzgehalt geben. Lang und intensiv Nachgeschmack.

Abstimmungen

Ideal zu Aperitiv, mit ersten Gerichte und Fisch.



Alkoholgehalt

11% vol.

Mit Zuckerrest

5-6 grams/litre

Temperatur von Service

7-8 °C

Format zur Verfügung

