



Spumante Gran Cuvée Brut

Datenblatt

Alkoholgehalt gesamt: 11 %
Zuckergehalt: 11g/lit
Solf-Anhydrid.: 32 mg/lit
Gesamtsäure: 5,5 g/lit
Druck: 5 Bar

Schaumwein mit natürlicher Gärung (Charmat-Methode), im Drucktank mit Rührwerken temperaturkontrolliert bei ca. 14 °C.

Rebsorte: weiße Trauben, vorwiegend Glera, die auf den lehmigen Böden der venezianischen Ebene hervorragend gedeihen, und zum Ende der Erntezeit (etwa Ende September) gelesen werden.

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, reichlich Schaum mit feiner lang anhaltender Perlage. Der zarte Duft erinnert an Glyzinien und Akazienblüten.

Zarter Geschmack, frisch mit angenehmer Säure und einem Hauch von Apfel.

Idealer Aperitifwein oder perfekter Bestandteil von Cocktails.

Serviertemperatur 4 - 6 °C.

An kühlen, trockenen Orten vor Hitze und Licht geschützt lagern.

1 Karton = 6 Flaschen

Gesamtgewicht/Karton: 8,45 kg

1 Palette = 480 Flaschen (80 Kartons)

1 Palette = 5 Lagen à 16 Kartons

Gesamtgewicht der Palette: ca. 700 kg