



Le Prate del Cavaliere MILLESIMATO Extra Dry



Traubenherkunft	Weinberge der Familie
Rebsorten	Glera und lokale Biotypen
Erziehungsform	Cappuccina, Doppel-Guyot
Lese	September, per Hand
Vinifikation	sanfte Pressung und statisches Dekantieren
Erstgärung	in Stahl bei kontrollierten Temperaturen mit ausgewählten Hefen
Verfeinerung in Tanks	Stahl und Beton von 30 bis 180 Tage
Versektungsmethode	Charmat-Methode
Verfeinerung in Flasche	von 30 bis 60 Tage
Alkoholgehalt	11,50 % Vol
Restzucker	14 - 16 g/l
Restsäure	5,20 - 5,60 g/l
Perlage	fein und angenehm anhaltend
Schaum	cremig und voll
Geschmack	Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünen Reflexionen. Zartes Aroma, das an weiße Blüten, Apfel, Banane und Birne erinnert. Geschmack gut ausbalanciert zwischen süß und mineralisch, mit guter Würze.
Serviertemperatur	5/7 °C
Lagerung	Das empfohlene Maximum beträgt 18 Monate bei 20 °C in vertikaler Position