



SECCO FRIZZANTE ALZAIA WEISS ITALIEN - VENETO

Was steckt drin?

Trauben der Prosecco-Rebe Glera. Keine Cuvée! Keine halben Sachen.

Die Weinherstellung

Der Grundwein wird in Autoklaven für die zweite Gärung unter Verwendung von ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur zwischen 14 und 16° C, welche 8-10 Tage andauert, gefüllt. Nachdem der gewünschte Druck erreicht ist (ca. 2,5 bar) wird er auf -4° C runter gekühlt um die Gärung zu stoppen und die Stabilisation zu fördern. Der Wein wird für mindesten einen Monat bei einer kontrollierten Temperatur gehalten, um die natürliche Reifung in Kontakt mit den Hefen zu begünstigen. (Charmat-Verfahren)

Wie schmeckts?

Nach Urlaub. Nach Italien. Nach Dolce Vita. Apfel, Stachelbeere, Blumenwiese und etwas Gras in der Nase. Das Charmat-Verfahren sorgt zudem für eine feine Hefe-Note. Ein leicht zu trinkender Wein mit brillanter strohgelber Farbe. In der Nase entfalten sich angenehme Noten von weißen Früchten und Akazienblüten. Wer Prosecco mag, wird *Alzaia* lieben.

Wer hats gemacht?

Schon seit 135 Jahren keltert MontelVini im Voralpenland des Veneto Wein. Genauer gesagt in Venegazzù di Volpago del Montello.

ALKOHOL % VOL · 11.0 Vol%

IHRE SPEZIALISTEN FÜR OFFENAUSSCHANKSYSTEME FÜR SECCO, WEIN ODER BIER

TECHNIK

Wilhelm Ebinger Metallwaren GmbH
Bühlstraße 2 · 73630 Remshalden
Telefon 07151-71032 · Fax 07151-73578

GETRÄNKE

FONTANA di SECCO · Felix Maucher
Blumenstr. 3 · 88400 Biberach
Telefon: 0174-3290368 Fax 07352-940024