



SUALTEZZA 650

EIN SCHAUMWEIN AUS „CATARRATTO“ - TRAUBEN AUS DEN HÖCHSTEN REBLAGEN DER LANDGUTE DER LOMBARDEI. FRISCH, MIT TYPISCHEN UND ELEGANTEN DUFTNOTEN, STELLT ER DIE INNOVATION FÜR DAS GEBIET DAR, IN DEM ER HERGESTELLT WIRD.

BESCHREIBUNG

Typologie / Brut Schaumwein IGP Terre Siciliane.

Methode / Charmat.

Rebsorte / 100% Catarratto.

Alkoholgehalt / 11,5% vol.

Inhalt / 75 cl. / 150 cl.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Herkunft der verarbeiteten Reben / Zentralsizilien, C.da Cusatino, ländliche Umgebung von Caltanissetta in 650 m (ü.d.M.), kalkhaltige, sandig-lehmige Böden.

Erntezeitpunkt und Ernteart / Erste Dekade im September, ausschließlich von Hand.

Ertrag pro Hektar / 120 Doppelzentner (dt/ha)

Kellerei und Abfüllung / Im Landwirtschaftlichen Betrieb von C.da Cusatino Caltanissetta - Sizilien - Italien.

Vinifikation / In Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur von 14° C.

Malolaktische Gärung / Nicht durchgeführt.

Verarbeitung in Kellerei / Im Druckkessel.

Lagerung des abgefüllten Weins / 16° C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe / Weiße bis strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

Geruch / Sortentypisch mit besonderen Noten nach Apfel, Birne, weißem Pfirsich und Grapefruit.

Perlage / Intensiv und langanhaltend.

Geschmack / Delikat, sehr frisch, säurehaltig und fruchtig.

Dazu passt / Vorspeisen, Krustentiere, Austern und delikate Gerichte.

Serviertemperatur / 8° C.



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853