



Produktionsgebiet

Wir befinden uns im Herzen der so genannten Unterfriaulischen Ebene, die sich zwischen den Flüssen Livenza (im Westen) und Isonzo (im Osten) sowie zwischen den Quellen und dem Meer erstreckt. Nach beeindruckenden Trockenlegungsarbeiten zu Beginn des 20. Jahrhunderts ist das Gebiet heute reich kultiviert.

Gemeinde Piancada, Palazzolo dello Stella

Höhe 0m ü.d.M.

Böden

Der schluff-sandige, schluff-lehmige Untergrund eignet sich für den Weinanbau, wobei die Fruchtbarkeit und der Salzgehalt des Bodens eine grundlegende Rolle für die Aromatik der Weine spielen.

Rebsorte Glera

Weinberg Oberfläche 40Ha

Pflanzdichte 4000/Ha

Alter der Weinberge 10 Jahre

Anbausystem Freikordon

Lese Mechanische - September

Ertrag pro Hektar 180 Zentner/Ha

Weinbereitung

Nach der maschinellen Lese werden die Trauben gekühlt, um ihr charakteristisches Aroma zu bewahren. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung und die Zugabe ausgewählter Hefen für die erste Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 10–12 °C. Die zweite Gärung findet 30 Tage lang in Drucktanks statt, damit die Hefen richtig arbeiten und eine subtile Perlage erzeugen können. Anschließend führen wir eine Kaltstabilisierung und Filtration durch. Der Schaumwein wird dann in Flaschen abgefüllt und verpackt.

Verkostungsnotiz

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, mit feiner und anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich Noten von knackigen Früchten, ausgeglichen durch anhaltende Frische und Mineralität.

Analysedaten

Alkoholgehalt 11,5%

Zucker, g/l 8,00-9,00

Gesamtsäure, g/l 5,50-6,00

Begleitideen

Ideal to accompany light dishes, fish dishes with aromatic herbs, pasta with vegetable sauces.

Empfohlenes Glas Tulpenglas

Serviertemperatur 4-6°C

Verfügbare Größen 75cl

Artikelcode BTGCUV

Karton 6 Flaschen

EAN Flasche 8055205250295

EAN Karton 8055205250516

Palette 80x120 60 Kartonen