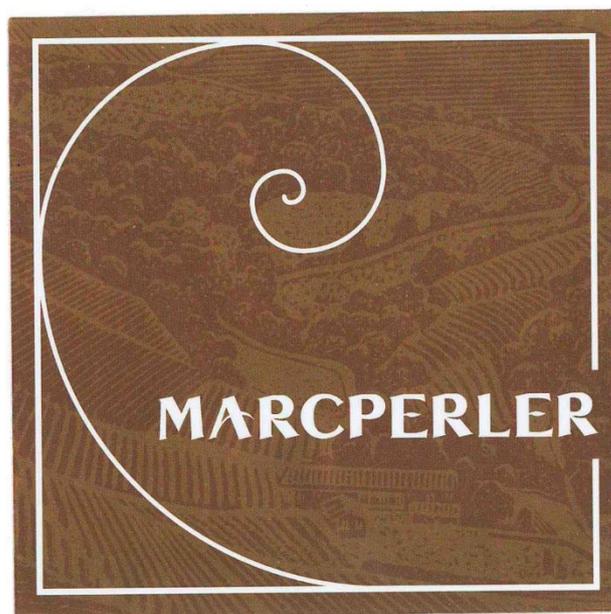


Marcperler

Spumante
Metodo Classico
Pas Dosé
Svizzera Italiana IGT



Herkunft	<i>Hügelzone in der Region Mendrisiotto</i>
Rebsorte	<i>Sémillon, Arinarnoa, Tannat, Egiodola, Carmenere.</i>
Dosierung	<i>Null-Dosierung</i>
Farbe	<i>Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen</i>
Spritzigkeit	<i>Feine und cremige Bläschen, mit guter Beständigkeit</i>
Duft	<i>Delicato, di bZart, von guter Komplexität und Mineralität. Das olfaktorische Profil drückt ein blumiges Bouquet aus, das von Aromen kleiner roter Früchte begleitet wird. uona complessità e mineralità. Il profilo olfattivo esprime un bouquet floreale accompagnato da aromi di piccoli frutti rossi.</i>
Geschmack	<i>Trocken, weich, mittlere Persistenz. Er zeichnet sich durch einen ausgezeichneten Geschmack aus.</i>
Hefe-Reifung	<i>18 Monaten</i>
Alkoholgehalt	<i>13 Vol.%</i>
Vinifikation	<i>Nach der Lese bei optimaler Reife werden die Trauben sanft gepresst. Der Most des Sémillon gärt und reift sechs Monate lang in Barriques, während der Most der roten Trauben, die in Weiß vinifiziert werden, in Stahl gärt. Nach etwa sechs Monaten folgt die Reifung auf der Hefe für weitere 18 Monate. Nach dem manuellen Remuagieren an Puppen erfolgt schließlich die endgültige Ausspülung ohne Likörzusatz.</i>
Ausschanktemperatur	<i>Es wird empfohlen, bei 8° C zu servieren.</i>
Speisebegleitung	<i>Aperitifs, Fingerfood, Fisch- und Schalentiergerichte.</i>