WEIN-
EXPERTISE

"ALTEMASI" MILLESIMATO TRENTO DOC BRUT

ART-NR. 16181

CHARAKTERISTIK Im Glas strohgelbe Farbe. In der Nase Aromen von Brioche, fruchtige und mineralische Nuancen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Jahrgangsschaumwein mit sehr feiner Perlage.

SPEISENEMPFEHLUNG Der Altemasi Millesimato macht sich hervorragend als Aperitif. Auch zu Fisch und Meeresfrüchten, wie Jacobsmuscheln, passt er ausgezeichnet.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Chardonnay

ANBAUGEBIET Trentin (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 6.50 g/l., Gesamtsäure 6.54 g/l., Enthält kein Eiweiß., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausgebaut im Stahltank und Barrique. Traditionellen Flaschengärung.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Cavit, S.c. , Via del Ponte di Ravina 31, 38100, Trento, Italien

ABFÜLLER Cavit S.C. - Trento - Italia