Doppiovento Vino Bianco Frizzante

Fattoria San Francesco

Typ	Weisswein
Herkunft	Italien, Calabria
Produzent	Fattoria San Francesco Cirò
Klassifizierung	Vino bianco Frizzante
Inhalt	75 cl
Genussphase	bis 3 Jahre
Ausschanktemperatur	8 - 10° C
Alkoholgehalt	11.5 %
Traubensorten	Greco Bianco 100 %
Artikel-Nr	18414700

Bemerkungen

Bei Schaumweinen bildet sich die Kohlensäure bei der zweiten Gärung durch einen natürlichen Prozess, egal ob es sich um die traditionelle Flaschengärung oder um eine Grossraumgärung (Charmat-Methode) handelt. Bei den Perlweinen wird die Kohlensäure zumeist exogen zugesetzt. Wird der Wein in einem Drucktank vergoren, ist auch die Bildung endogener Kohlensäure möglich. Im Gegensatz zu den Schaumweinen ist es möglich die Perlweine in Flaschen mit Schraubverschluss abzufüllen, da ihr Kohlensäuregehalt niedriger ist; zwischen 1 und 2,5 bar. Meist liegt auch der Alkoholgehalt von Perlweinen unter dem der Schaumweine.

Passt zu

Herrlicher Begleiter zu Antipasti, Fischgerichten und Krustentieren sowie als Apéritifwein zu edlen Häppchen.

Degustationsnotizen

Grünliche Glanzakzente. In der Nase blumig, mit leichttrockenem Aprikosengeschmack und exotischer Frucht. Im Gaumen harmonisch, frisch, leicht und süffig.

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch