

Costaverde Extradry-Schaumwein



Es handelt sich um einen erlesenen und eleganten Natur-Schaumwein mit heller Strohfarbe, fruchtigem Aroma und feinem Duftkomplex. Infolge der feinen Merkmale, die er besitzt, hat er einen sehr angenehmen Nachgeschmack und einen lebhaften und harmonischen Geschmack.

DIE WEINBERGE

Die Boeden, wo die Weinberge liegen, sind ton- und mergelhaltig.

DIE ANBAUWEISE

“Sylvoz“- oder “a cappuccina” – Typ mit 2.500 bis 3.500 Reben pro Hektar.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

Die Kelterung erfolgt als Weisskelterung mit sanfter Pressung der Trauben. Es folgt die Schaumweinveredelung nach der “Charmat“-Methode.

COSTAVERDE ZUM ESSEN

Costaverde is ausgezeichnet als Aperitiv und passt sehr gut zu leichten Frucht- und Frischcreme-Suessspeisen, aber auch zu Menue mit Fischgerichten.

ANALYTISCHE DATEN ZUR FLASCHENABFUELLUNG

Alkoholgehalt:	11%
Restzucker:	18 g/l
Gesamtsaeuregehalt:	5,50