LE BERTOLE
VALDOBBIADENE

Col Torront

Perlwein



DATENBLATT

Ursprungsort	Eigene Weinberge
Traube	Glera
Form der Aufzucht	Modifizierte Cappuccina
Ertrag pro Hektar	135 Zentner/HA
Ernte	Im Monat September exklusiv per Hand
Weinbereitung	In weiss mit sanftem Druck
Schaumbildung	Charmat Methode

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Visuelle Erscheinung	Feines und anhaltendes Perlage. Cremige und weiche Schaumbildung.
Bouquet	Fruchtig, blumig.
Geschmack	Trocken und ausgeglichen. Starker Körper mit leicht bitterem Abgang.

ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,00% Vol.
Restzucker	13,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Passende Begleitung

Dank seinen einzigartigen Eigenschaften eignet er sich als Begleiter der gesamten Mahlzeit. Passt hervorragend zu Fischgerichten.

Lagerung

Die gute Lagerung im Dunkeln bei einer Temperatur von 12°-16°C trägt bei, die Eigenschaften dieses Perlweins auch im zweiten Jahr zu behalten.

Für die Weinkarte

Perlwein Col Torront.

Service temperature

Bei einer Temperatur von 8°-10°C spielt er am besten seine Rolle.