



# Ieto Santin

Perlwein

## DATENBLATT

|                   |                                         |
|-------------------|-----------------------------------------|
| Ursprungsort      | Valdobbiadene                           |
| Traube            | 100% 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     | Natürliche Fermentation in der Flasche. |

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

|                      |                                                                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Visuelle Erscheinung | Feines und ausdauerndes Perlage. Cremige und weiche Schaumbildung.                                                            |
| Bouquet              | Die Flaschengärung mit Hefe verleiht dem Geschmack und dem Duft typische Noten von reifen Früchten sowie frischer Brotkruste. |
| Geschmack            | Trocken und harmonisch.                                                                                                       |

## ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

|               |          |
|---------------|----------|
| Alkoholgehalt | 11,00%   |
| Restzucker    | keiner   |
| Gesamtsäure   | 6,00 g/L |

### Passende Begleitung

Er passt zu einer ganzen Mahlzeit. Sehr zu empfehlen als Begleitung von Fischgerichten.

### Lagerung

Bei einer Temperatur von 8°-10°C lagern, um die natürliche, langsame Flaschengärung mit Hefe zu fördern.

### Für die Weinkarte

Perlwein Ieto Santin gelagert auf eigener Hefe.

### Serviertemperatur

Den Perlwein vor dem servieren bei einer Temperatur von 7°-8°C dekantieren und einige Minuten atmen lassen.