



BollaBrut

Spumante Garganega

Fasolis prickelnd-verführerische Antwort auf Prosecco: ein feinperliger Spumante aus Garganega-Trauben.

Artikelnummer 6053.18
Weingut La Casetta
Region Veneto

Degustationsnotiz
Helles Gelb mit grünlichen Reflexen; frisch wirkendes Bukett mit Noten von Minze und Zitrone; am Gaumen cremiger Auftakt, angenehme Mousse, schöner Schmelz, gepaart mit angenehmer Frische; sanfter Ausklang

Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Garganega (100%)

Speisenvorschläge
Einfach nur so, Aperitif, Antipasto misto, leichte Fischgerichte, Pasta leichten Saucen, helle Risotti

Lagern
Bis mindestens 2019 lagerfähig

Genusstipp
Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss
Naturkork

Vegan
ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

| | |
|-----------------|------------|
| Alkohol | 12% |
| Freie SO2 | 9 mg/l |
| Gesamte SO2 | 102 mg/l |
| Flüchtige Säure | 0.10 g/l |
| Gesamtsäure | 6.0 g/l |
| pH-Wert | 3.12 |
| Restzucker | 8.4 g/l |
| Analysedatum | 12.04.2018 |

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: IT-BIO-007
Herkunft: IT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/6053.18