



## 1.11 PERLENDER WEISSWEIN Von Natur aus mit Bodensatz

Der perlende Weißwein mit Bodensatz ist mit dem traditionellen Kronkorken verschlossen. Bei diesem Wein verbleibt der natürliche Bodensatz aus Hefen in der Flasche, wodurch er im Glas leicht trüb ist. Der ausschließlich aus Glera-Trauben gekelterte Wein reift vor der Vermarktung mindestens 5 Monate in der Flasche. Seine authentischen Eigenschaften erinnern an die Tradition, die ein einzigartiges und naturreines Produkt hervorgebracht hat.

**REBSORTE:**

Glera 100%

**URSPRUNGSGBIET:**

Weinberge in Farra di Soligo

**REBERZIEHUNGSSYSTEM:**

Doppelstreckbogen mit 3.000 bis 4.000 Rebstöcken/Hektar

**TRAUBENLESE:**

Ausschließlich von Hand, Mitte September

**VINIFIKATION:**

Weißweinbereitung mit sanftem Pressen der Trauben, statischer Klärung des Mosts und Gärung auf ausgewählten Hefen gemäß der Tradition. Abfüllung bei steigenden Temperaturen im Frühling und Zweitgärung mit anschließender Reifung im Dunkeln in horizontaler Lage für mindestens 5 Monate vor der Vermarktung.

**ALKOHOLGEHALT:**

11 % vol.

**SENSORISCHE MERKMALE:**

Strohgelbe Farbe, leicht trüb aufgrund des Bodensatzes, mit feiner, eleganter und anhaltender Perlage. Intensiver und raffinierter Duft nach Blüten, Apfel, Birne, weißem Pfirsich, Feigen und Brotkruste. Trockener, ausgewogener, frischer und runder Geschmack, der durch seine Eleganz und Lebendigkeit am Gaumen überrascht.

**GENUSSEMPFEHLUNG:**

Er ist hervorragend als Aperitif, am besten zur Geltung bringt er seine Eigenschaften zum Essen. Er ist ausgezeichnet zu den typischen Wurstwaren der Alta Marca Trevigiana, wie Sopressa und Salami, oder zu frischem oder würzigem Käse. Er passt wunderbar zu rohem und frittiertem Fisch sowie zu weißem Fleisch vom Grill.

**SERVIERTEMPERATUR:**

Bei 6-8 °C in einem breiten Weißweinglas servieren. Wenn man ihn klar genießen möchte, den Inhalt der gekühlten Flasche vorsichtig in eine Glaskaraffe gießen und sicherstellen, dass der Bodensatz in der Flasche verbleibt. Anschließend in Gläser einschenken. Wenn man hingegen den von den Hefen stammenden Duft nach Brotkruste voll zur Geltung bringen möchte, die gekühlte Flasche vor dem Entkorken vorsichtig umdrehen, um den Bodensatz etwas aufzuwirbeln.

**FORMAT UND VERPACKUNG**

0,75-Liter-Flaschen in einem Pappkarton mit 6 Flaschen

0,75-Liter-Flaschen in einer Holzkiste mit 3 Flaschen

Magnum-Flasche (1,5 l) in einem Pappkarton

Magnum-Flasche (1,5 l) in einer Holzkiste