

VINO BIANCO SPUMANTE TINS'VIL DI QUALITÀ BRUT 0,75L



Allgemeines:	Ein eleganter Spumante Brut der Extraklasse, aus der roten Traubensorte Sangiovese gekeltert. Tin ist der etruskische Ausdruck für Jupiter (Giove) und Tins'vil steht für „Jupiter zu Ehren“. Jung geerntet und als „Blanc de noir“ verarbeitet, entfaltet er mit feiner Perlage seinen cremigen und komplexen Charakter.
Rebsorten:	Sangiovese
Produktionsstandort:	Magliano in Toscana
Produktionsmenge (Flaschen):	6.600
Trinktemperatur:	8C - 10C
Alkohol:	12,5%
Restzucker:	3,12 g
Säure:	6,02 g/l
ph:	3,12
Lagerfähigkeit:	1 - 2 Jahre
Vegan:	Ja
Kontrollstelle & Qualität:	IT-BIO-006, EU Bio-Logo, 100% bio, Italienische Landwirtschaft, Naturland
Herstellung:	Die rote Sangiovese-Traube wird in der CantinaLaSelva „weiß“ gekeltert. Dieser elegante, fruchtige Weißwein mit angenehm erfrischender Säure wird anschließend nach der Charmat-Methode weitere 6 Monate „sur lie“ auf der Feinhefe ausgebaut. Vor Inverkehrbringen lagert er nochmals mindestens 3 Monate in der Flasche.
Geschmack:	Ausgewogen und elegant, schöne Lebendigkeit, dynamisch, anhaltend und cremig-fein. Eine angenehm feine Perlage abgerundet durch delikate florale Noten, gelbe Frucht, Brotkruste und Mandeln, komplexer Geschmack und gefällige Frische.

Verwendung:

Ein ausgezeichnete Aperitif für besondere Anlässe, der auch ein eleganter Begleiter zu Antipasti, Fisch, Krustentieren und hellem Fleisch sein kann.
Gut gekühlt servieren.

Inhalt:

0,75 l

EAN Stück:

8018759002079