



MASSERIA
CAPOFORTE

BRUT CUVÉE

VINO SPUMANTE BRUT



BEZEICHNUNG

Brut Cuvée Spumante

GESCHMACKSNOTEN

AUSSEHEN

Intensiv gelbe Farbe. Feine, anhaltende Perlage. Cremiger Schaum.

GERUCH

Duft von guter Intensität, lieblich mit reifer Frucht von Ananas, Marille und Südfrüchten mit Zitronatzitronen, gefolgt von einer blumigen Note mit gelben Blüten und Kamille, abgerundet durch mediterrane Würzigkeit mit Thymian.

GESCHMACK

Am Gaumen vollmundig, reichhaltig, warm und harmonisch, ausgewogene Säure, salziger Hauch, weiches, lang anhaltendes Finale.

SÄURE

5,5 g/l

RESTZUCKER

8 g/l

ALKOHOLGEHALT

12% vol

VINIFIKATION

ERTRAG PRO HEKTAR

90 q/ha

WEINLESE

Ende September.

GÄRUNG

Keine Erstgärung.

VEREDELUNG

Im Stahlbehälter für eine Dauer von 3 Monaten.

BLÄSCHENBILDUNG

Methode Martinotti (Charmat): langsame, natürliche Gärung im Druckbehälter bei 12-14°C. Flaschendruck 5 atm.

PRODUKTIONSGBIET

LAGE

Im Küstengebiet 35 km von Tarent entfernt.

HÖHENLAGE

Auf Meereshöhe.

EXPOSITION

Nord-Süd.

BODENART

Sandiger Tonboden mit Tuffgestein.

PFLANZENDICHTE

4.000 Pflanzen/Hektar.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

VERKOSTUNG

KOMBINATIONEN

Ideal als Aperitif, passt vorzüglich zu Vorspeisen, Suppen und Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR

5-6°C, Flasche erst zum Verzehr entkorken.

GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

VERKOSTUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten im ersten Jahr. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Längere Aufbewahrung im Kühlschrank vermeiden.

