



MASSERIA  
CAPOFORTE

## PAPANERO CUVÉE

VINO SPUMANTE DRY



### BEZEICHNUNG

Papanero Spumante

### GESCHMACKSNOTEN

#### AUSSEHEN

Wein von intensiv roter Farbe mit violetten Reflexen.

#### GERUCH

Duft von guter Intensität, edelsüß und entschieden fruchtig, mit Anklängen an Kirsche und Brombeere. Erkennbar auch blumige Nuancen mit Veilchen- und Rosenton.

#### GESCHMACK

Am Gaumen weich und ausgewogen. Bestätigt das in der Nase wahrnehmbare, fruchtige Aroma. Wohlschmeckendes Finale, trocken und lang anhaltend.

#### SÄURE

5,5 g/l

#### RESTZUCKER

28 g/l

#### ALKOHOLGEHALT

11,5% vol

### VINIFIKATION

#### ERTRAG PRO HEKTAR

120 q/ha

#### WEINLESE

Zweite September.

#### GÄRUNG

Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 10 °C.

#### VEREDELUNG

Im Stahltank für eine Dauer von 3 Monaten.

### BLÄSCHENBILDUNG

Methode Martinotti (Charmat): langsame, natürliche Zweitgärung im Druckbehälter bei 12-14 °C. Flaschendruck 3,5 atm.

### PRODUKTIONSGBIET

#### LAGE

Im Küstengebiet 35 km von Tarent entfernt.

#### HÖHENLAGE

Auf Meereshöhe.

#### EXPOSITION

Nord-Süd.

#### BODENART

Lehm-Sandboden mit Tuffgestein.

#### PFLANZENDICHTE

5.000 Pflanzen/Hektar.

#### ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

### VERKOSTUNG

#### KOMBINATIONEN

Ausgezeichnet zu kräftigen Vor- und Hauptspeisen auf Basis von Geflügel oder Wurst.

#### SERVIERTEMPERATUR

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

#### GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

