

JOLIE CHARMAT



KLASSIFIZIERUNG	VS
REBSORTE	Cuvée von sizilianischen weißen Rebsorten
PRODUKTIONSGEBIET	ländliche Umgebung von Trapani
BODENBESCHAFFENHEIT	Mittelgemisch Kalkstein Tendenz
LAGE	nördlich (300 mt.)
ERZIEHUNGSSYSTEM	Vertikal Spalier mit Guyotschnitt
REBSTÖCKE PRO HEKTAR	4.000/4.500
TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR	7.000/7.500 kg
WEINLESE	Handlese in den Fällern
DOSAGE	Extra Dry
GÄRTEMPERATUR	18° Celsius
GÄRZEIT	8-10 Tage
VINIFIKATION	Sanfte Pressung der ganzen Trauben und Gärung bei kontrollierter Temperatur für den Teil des Mostes aus neutralen Trauben gewonnen.



Die Moste aus aromatischen Trauben gewonnen werden sofort gekühlt und bei 0° C Warten gespeichert in einem Autoklaven in den Prozess der Sekt zum Wein zugesetzt werden, der Sekt fertig fruchtigen Aromen und natürliche Süße zu machen.

AUSBAU	Zwei Monate auf der Hefe nach der Gärung (prise de Mousse)
ALKOHOLGEHALT	12,16% vol.
PH	3,12 (Mittelwert)
GESAMTSÄURE	6,37 g/l (Mittelwert)
ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG	2015
FORMATE	75 cl Flasche
SERVIERTEMPERATUR	8°C
EMPFOHLENES GLAS	Weinglas für Spumante.

