



DOLCE SANDI SPUMANTE

Klassifizierung

Aromatischer Qualitätsschaumwein V.S.A.Q. süß.

Anbaugebiet

Hügelige Gegend mit teilweise strukturierten und kalkhaltigen Böden.

Rebsorten

Eine Kombination von aromatischen Trauben mit Noten nach Moscato bianco und Moscato giallo.

Erziehungssystem

Spalier und Gobelet.

Weinlese

September.

Weinbereitung

Die Trauben werden in die pneumatische Presse gegeben. Der Most wird nach einer schonenden Pressung und einem ersten Abstich in gekühltem Ambiente in Tanks gelagert. Dort bleibt er, bis er für die Produktion zum Schaumwein bereit ist.

Kohlensäureentwicklung

Der Most wird nach dem Zusatz von einer von Villa Sandi ausgesuchten Hefe in klimatisierte Drucktanks gegeben, wo die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 15-16°C erfolgt. Auf diese Art wird das komplette Aroma der Rebsorte unterstrichen. Nachdem der gewünschte Alkohol- und Zuckergehalt erreicht ist, wird die Gärung durch Abkühlen unterbrochen und der Semi-Schaumwein ist nach einer kurzen Reifezeit zum Abfüllen bereit.

Degustation

Brilliant, helle, strohgelbe Farbe mit zarter, langanhaltender Perlung. Intensiv fruchtig mit aromatischen Nuancen nach exotischen Früchten und Orangenblüten. Sanft und rund im Mund mit angenehm, langanhaltendem Fruchtigem Geschmack.

Speisempfehlungen

Ideal zu frischen Obsttorten und Cremekrapfen. Er ist ein Partywein, der gut zum traditionellen, italienischen Oster „dove“ Kuchen oder zum Weihnachts-„Pandoro“ passt.

Serviertemperatur

6-8°C

Durchschnittliche Daten

Alkoholgehalt	7% vol
Zuckergehalt	90 g/l
Säuregehalt	6 g/l



VILLA SANDI