



**Azienda Agricola
Coffele**
Via Roma, 5
37038 Soave

Soave Spumante Brut

Weinbeschreibung

REBSORTE: Garganega und ein kleiner Teil Chardonnay

FARBE: Der Schaumwein besitzt eine klare, leuchtend strohgelbe Farbe.

NASE: Das Bukett zeichnen floreal duftende delikate Aromen aus, die auch an feine Fruchtnoten und Mandeln erinnern. Der Spumante hat eine anhaltende und feine Perlage.

GESCHMACK: Geschmacklich wirkt der Spumante trocken mit einem kräftigeren Körper. Die Geschmacksaromen erinnern an Äpfel sowie an eine Vielfalt mineralischer Töne. Der Spumante ist ausgeglichen und erfrischend mit leichten Bittertönen im Nachhall.

ANALYTISCHE WERTE: Alkoholgehalt: 12,45 % - Gesamtsäure: 6,23 g/l - Restzucker: 5,4 g/l - PH-Wert: 3,42 - Extrakt (netto): 19,5 g/l - Schwefel (SO₂): 112 mg/l

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen der Familie Coffele in der Ortschaft Castel Cerino di Soave. Die Weinberge liegen in der hügeligen Classico-Zone in der Höhe von 200 bis 300 m.

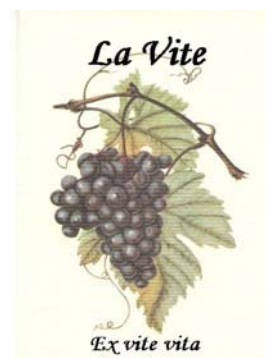
LESE: Der Spumante wird aus 100 % Garganega-Trauben der eigenen Weinberge, die von Hand in der zweiten Septemberhälfte gelesen werden, hergestellt.

VINIFIKATION: Die Vinifikation des Basisweines folgt der klassischen Weissweinbereitung. Die Spumante-Erzeugung findet nach der Charmant-Methode in druckfesten Behältern statt. In ihnen verbleibt der Schaumwein zur Verfeinerung sechs Monate lang. Der zweite natürliche Gärungsprozess wird mit der Trockenreinzuchtheife *Saccharomyces bayanus* ausgelöst und in Gang gehalten.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR:
9-10° C.

EMPFOHLENE GERICHTE:
Perfekt als Aperitif.



La Vite
Weinimport
Armin Hebel
Frieseweg 1
37085 Göttingen
0551-59529

© Gestaltung & Text: *La Vite* - Armin Hebel

www.lavite-enoteca.de