



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

VILLANOVA BRUT SCHAUMWEIN



Klassifizierung: Schaumwein

Rebsorte: 100% Pinot Nero

Name des Weinbergs: Colusse

Bodenbeschaffenheit: Schwemmboden, hoher Grobbodenanteil

Ausrichtung: Nord - Süd

Höhe: 52 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen

Anzahl der Flaschen: 10000

Weinherstellung: nach dem Abtropfen der Trauben Kaltklärung des Mosts und erste temperaturkontrollierte Gärung. Anschließend Versektung nach dem „langen“ Charmat-Verfahren (12 Monate Zweitgärung im Gärtank).

Verkostungsnotizen: leuchtend strohgelb mit einem kräftigen Bukett, bei dem blumige Noten im Vordergrund stehen. Ausgewogener Geschmack, aromatisch, mit Anklängen von Zitrusfrüchten. Feine und anhaltende Perlage.

Gastronomische Empfehlung: wunderbar als Aperitif. Unübertrefflich auch als Begleiter zu allen Mahlzeiten. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10°C.

Analytische Daten: Alkohol 13% Vol. – Restzucker 8 g/l

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com