



Donna Giulia

Sekt Brut Klassische Methode



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung

Benannt nach der Tochter von Antonio und Georgina Terni, die kurz vor der Degorgierung des ersten Jahrgangs im Jahr 1983 geboren wurde.

Dieser Wein wird aus Montepulciano-Trauben ausschließlich mit Vorlaufmost hergestellt. Ganze Trauben werden sanft gepresst, sobald sie im Weingut ankommen. Der Most wird kalt vorgeklärt und anschließend mit selektierten Hefen vergoren. Die Fermentation erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16°C. Nach der Gärung reift der Wein für 6 bis 8 Monate auf der Feinhefe (Sur-Lie-Ausbau).





Die zweite Gärung findet in der Flasche statt, wo der Wein für etwa 2 Jahre auf der Hefe bleibt, bevor er degorgiert und mit einer kleinen Menge liqueur d'expédition veredelt wird. Danach folgt eine Flaschenreife von weiteren 6 Monaten.

Organoleptische Eigenschaften

Strohfarbe mit einem sehr leichten Rosastich, der bei der Reifung zu Herbsttönen neigt. Blumige Anklänge von weißen Blütenblättern und Brotkruste. Im Mund lässt die feine Perlage Platz für den starken und vollen Charakter des Montepulciano und macht unseren Donna Giulia zum idealen Begleiter für die ganze Mahlzeit.

Weinbeleitung

Aperitifwein. Austern, Seetartar, gebackener Fisch und Olive all'ascolana.

-  0,75l - ALC 12,5%
-  Montepulciano 100%
-  5/7 °C
-  Moderners Flöteglas