

# Le Contesse SRL Le Contesse Anna Vino Spumante Dolce



<b>Art.-Nr.:</b>	0302704
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	9,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Treviso
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	süß
<b>Rebsorten:</b>	Glera, Moscato
<b>Restzucker:</b>	60 g/l
<b>Säure:</b>	5.5 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8
<b>EAN:</b>	8005068001534

## Preise

**Flasche 9,50 €** brutto

Preis pro Liter: 12,67 €

UVP: 9,95€ **-5%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.

- Perlage: Fein und anhaltend.
  - Farbe: Leicht strohgelb.
  - Aroma: Charakteristisch, aromatisch, mit zarten Noten von weißen Blüten, Rosen, Aprikose und weißen Pfirsich.
  - Bouquet: Frisch und ausgewogen. Deutlich süß.
  - Servieren: Servieren bei 6-8°C.
  - Serviervorschlag: Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Kuchen und Desserts: ideal für jeden Toast!
- Rebe: Glera und Moscato.

Anbaugebiet: Provinz von Treviso.

Höhe des Weinberges: 40 m über dem Meeresspiegel

Bodenbeschaffenheit: Mittlerer Texturen.

Bewirtschaftungsmethode: Sylvoz.

Vinifizierung: Manuelle Weinlese. sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung. Gärung und Zweitgärung direkt im Gärbehälter mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur. Zweitgärung im Gärbehälter mit. ausgewählten Hefen.

Abfüllung. der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

Reifung: September zweite 10 Tage.

## Zutaten

Trauben, Zucker, Stabilisatoren: Enthält Citronensäure und/oder Kaliumpolyaspartat, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Sulfite, Gase und Packgase: Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite

