

# NELMENTRE

## VINO SPUMANTE BRUT



Qualitätsschaumwein nach der METODO MARTINOTTI

### WEINBEREITUNG

Nur der Most, den man aus den ersten Phasen der sanften Pressung erhält, geht in die Grundweinbereitung für den Sekt ein. Anschließend folgt das statische Klären durch Kälte, das Umpumpen und die Fermentation bei kontrollierter Temperatur. Die zweite Gärung im Edelstahl garantiert eine feine Perlage, deren Bildung sich bis zum Frühjahr nach der Ernte hinzieht.

### VERKOSTUNG

Helles Strohgelb, klar und mit guter Schaumbildung. Der Nase öffnet sich der Wein mit frischen und blumigen Noten und einem Hauch gelber Früchte. Füllig und harmonisch am Gaumen mit einem ausgleichenden Säuregerüst für eine perfekt harmonische Kombination.

### SPEISENKOMBINATIONEN

Der Qualitätsschaumwein "Nelmentre" eignet sich hervorragend als Aperitif und zu Vorspeisen, zu Risotto und Gerichten mit Fisch. Man trinkt ihn auch gern als Wein zum kompletten Menü.

### REBSORTEN

Chardonnay

### PRODUKTIONSGBIET

Provinz Pavia

### KULTIVIERUNG

Biologisch zertifiziert

### MEERESHÖHE

250-350 m

### AUSRICHTUNG

Nordost / Südost

### BODENTYPOLOGIE

Mariner Ursprung, kalkhaltiger Mergel, lehmig, schlickig-lehmig

### ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

### ERNTE

Manuell in Kassetten

### PFLANZDICHT

4.500 Reben/ha

### PRODUKTION

7.000 kg/ha

### ALKOHOLGEHALT

12% Vol.

### ZUCKER

11 g/l

### SERVIERTEMPERATUR

6° - 8°C



### KARTONS

6 Flaschen à 75 cl



FRADÉ®  
vignaioli bio

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia  
info@fradewine.it • www.fradewine.it

bioagricert®  
ASSOCIAZIONE ITALIANA

