

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 JAHRGANG

2024 - 11 g/l 2025 - 8g/l

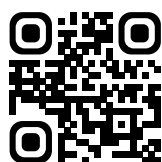
SERVIERTEMPERATUR

6° - 8°C



KARTONS

6 Flaschen à 75 cl



FRADÉ®
vignaioli bio

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

bioagricert®

