



"0.0% Spumante"

Zaccagnini

Vinifikation

Herstell-Prozess zu einem regulären Grundwein, anschliessend Verfahren zur Entalkoholisierung:

- Im Vakuumverdampfer wird der Wein auf unter 30°C erwärmt zur Abtrennung der aromatischen Fraktion
- Im Vakuumverdampfer wird der Wein weiter auf über 30°C erwärmt, so verdampfen die flüchtigen Alkohole
- Rückführung der abgetrennten aromatischen Fraktion

Durch die tiefe Siedetemperatur unter Vakuum wird der Alkohol entzogen, gleichzeitig bleiben die wesentlichen Aroma- und Geschmacksnoten im Wein weitgehend enthalten.

Charakter

Strohgelb mit hellen Rändern, duftend in der Nase mit Aromen von gelben Früchten, reifen Trauben und feinen blumigen Noten; am Gaumen sehr frisch und aromatisch, feine Perlage mit feiner Säure im langen Abgang - sehr trinkig.

Konsumhinweis

Apero, Drinks, Brunch, sommerliche Salate, Fisch, Muscheln

Technische Details

Traubensorten:	100% Glera
Trinkreife:	-
Alkohol:	Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite