

Vinificatie

De zuidelijke ligging van de wijngaarden, de 'witte' kalkrijke bodem, de lage productie per hectare en de klassieke manier van oogsten zijn onder andere het geheim van deze hoogwaardige wijnen. De wijn gist eerst in een gesloten tank, waardoor CO2 opgelost wordt. Vervolgens wordt de tank geopend om verder te gisten tot het gewenste alcoholpercentage bereikt is. Dan koelt men de schuimwijn. Door de koude wordt de fermentatie onderbroken, waardoor het alcoholgehalte laag gehouden wordt (5,5 vol%) en er restsuiker achterblijft.

Smaak

In de neus fris en fruitig, met aroma's van wilde bloemen, tijm, oregano en honing. In de mond een zeer verfrissende moscato met medium body en een fijne tinteling. Zoet en zuur zijn perfect in evenwicht.

Gerechten

Desserten | Fruitsla | Meloen

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Moscato bianco di Canelli

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 1-2"

Serveertemperatuur: 5-7°

Smaakprofiel: Zoet

