



## SUALTEZZA 650

---

EIN SCHAUMWEIN AUS „CATARRATTO“ - TRAUBEN AUS DEN HÖCHSTEN REBLAGEN DER LANDGUTE DER LOMBARDEI. FRISCH, MIT TYPISCHEN UND ELEGANTEN DUFTNOTEN, STELLT ER DIE INNOVATION FÜR DAS GEBIET DAR, IN DEM ER HERGESTELLT WIRD.

### BESCHREIBUNG

**Typologie** / Brut Schaumwein IGP Terre Siciliane.

**Methode** / Charmat.

**Rebsorte** / 100% Catarratto.

**Alkoholgehalt** / 11,5% vol.

**Inhalt** / 75 cl. / 150 cl.

### HERSTELLUNGSVERFAHREN

**Herkunft der verarbeiteten Reben** / Zentralsizilien, C.da Cusatino, ländliche Umgebung von Caltanissetta in 650 m (ü.d.M.), kalkhaltige, sandig-lehmige Böden.

**Erntezeitpunkt und Ernteart** / Erste Dekade im September, ausschließlich von Hand.

**Rebsortenertrag pro ha** / 12 t

**Kellerei und Abfüllung** / Im Landwirtschaftlichen Betrieb von C.da Cusatino Caltanissetta - Sizilien - Italien.

**Vinifikation** / In Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur von 14° C.

**Malolaktische Gärung** / Nicht durchgeführt.

**Verarbeitung in Kellerei** / Im Druckkessel.

**Lagerung des abgefüllten Weins** / 16° C.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe** / Weiße bis strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

**Geruch** / Sortentypisch mit besonderen Noten nach Apfel, Birne, weißem Pfirsich und Grapefruit.

**Perlage** / Intensiv und langanhaltend.

**Geschmack** / Delikat, sehr frisch, säurehaltig und fruchtig.

**Dazu passt** / Vorspeisen, Krustentiere, Austern und delikate Gerichte.

**Serviertemperatur** / 8° C.



Tenute Lombardo  
S.S. 122 Km 50  
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48  
info@tenutelombardo.it  
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853