



D'ALTURA

EIN QUALITÄTSSEKT, HERGESTELLT AUS CATARRATTO-TRAUBEN, DIE AUS WEINBERGEN IN 650 METERN HÖHE ÜBER DEM MEERESSPIEGEL STAMMEN. „D'ALTURA“ WIRD NACH DER KLASSISCHEN METHODE IN DER FLASCHE VERGOREN, REIFT 42 MONATE AUF DER HEFE UND BIETET EIN HARMONISCHES GLEICHGEWICHT ZWISCHEN DEN TYPISCHEN AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN DER REBSORTE CATARRATTO UND DEN GERÖSTETEN, DUFTENDEN NUANCEN, DIE AUS DER LANGEN FLASCHENREIFUNG RESULTIEREN.

BESCHREIBUNG

Typologie / Schaumwein DOC Sicilia Catarratto Brut Nature.

Methode / Klassische Flaschengärung (Méthode Traditionnelle).

Rebsorte / 100% Catarratto.

Alkoholgehalt / 12,0% 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.

Ertrag pro Hektar / 90 Doppelzentner (dt/ha)

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.

Ausbau / Flaschengärung.

Degorgieren / Nach 42 Monaten.

Lagerung des abgefüllten Weins / 15° C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe / Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Geruch / Sortentypisches Aroma mit ausgeprägten Noten von weißem Pfirsich und Grapefruit, begleitet von duftigen Nuancen.

Perlage / Fein und anhaltend, mit zarten, eleganten Bläschen.

Geschmack / Fein, frisch und komplex, mit Zitrusnoten und weißer Frucht, ergänzt durch Nuancen von Haselnuss und Konditorcreme.

Dazu passt / Vorspeisen, Krustentiere, Austern und feine 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