



Donna Giulia

Sekt Brut Klassische Methode



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung

Er ist nach der Tochter von Antonio und Georgina Terni benannt, die kurz vor dem ersten produzierten Jahrgang geboren wurde 1983 Weißweinzubereitung nur mit der Mostblüte. Nach Dekantierung und Abstich erfolgt die Fermentation bei einer Temperatur von 18° unter Verwendung von ausgewählten Hefen. Die erneute Fermentation findet in der Flasche in einer Höhle aus dem 18. Jahrhundert statt, wo der Wein etwa 2 Jahre lang mit den Hefen in Kontakt bleibt und dann degorgiert und mit einer kleinen Zugabe von Liqueur d'expédition beendet wird.

Organoleptische Eigenschaften

Strohfarbe mit einem sehr leichten Rosastich, der bei der Reifung zu Herbsttönen neigt. Blumige Anklänge von weißen Blütenblättern und Brotkruste. Im Mund lässt die feine Perlage Platz für den starken und vollen Charakter des Montepulciano und macht unseren Donna Giulia zum idealen Begleiter für die ganze Mahlzeit.

Weinbeleitung

Aperitifwein. Austern, Seetartar, gebackener Fisch und Olive all'ascolana.

-  0,75l - ALC 12,5%
-  Montepulciano 100%
-  5/7 °C
-  Moderners Flöteglas