

V8+ SIOR GILDO MOSCATO DOLCE SPUMANTE ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Vineyards v8+
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1973
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Le Tenute di Genagricola S.A.P.
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Luca Zuccarello
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vino Spumante Brut

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Moscato (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrolliert, 2. Gärung Charmat-Methode
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
9,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
82,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,38
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
95,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
38,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
132,00
- ▶ **ph** (ph)
3,32
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



V8+ SIOR GILDO MOSCATO DOLCE SPUMANTE ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20-25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot und Doppelbogenweinberg
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.300-4.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
145 qt/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Venedig/Pordenone, Hügel (Treviso)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
60 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Anfang September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
2500-3000 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Mikrofiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Dessert: Gebäck, Kuchen, Obstkuchen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der aromatische Moscato zeigt im Glas ein schönes Strohgelb. Im Bukett erinnern zarte Düfte an Zitrusfrüchte, auch Aprikosennoten lassen sich entdecken. Im Geschmack sehr aromatisch und vollmundig, zeigt er sich am Gaumen mit einer angenehmen Süße und von wunderbarer Leichtigkeit durch seinen geringen Alkoholgehalt. In Italien serviert man ihn traditionell gut gekühlt zu Gebäck und herzhaften Obstkuchen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via Zovatto, 7
30020 Loncon di Annone Veneto (VE)
Italien