ANTONIO
INTROVIGNE

Bezeichnung	**GOCCIA D'ORO I.G.T. MARCA TREVIGIANA FRIZZANTE**
Rebsorte	100% MOSCATO GIALLO
Aussehen	Hell strohgelne Farbe mit grünlichen Reflexen.
Geruch	Intensiver primärer Duft nach Muskatellertrauben.
Geschmack	Weich und frisch, zart bitter im Abgang.
Säure	4,8 g/l
Restzucker	63,95 g/l
Trockenmasse	-
Alkoholgehalt	9.00% vol
Vinifizierung	Weißweinbereitung
Ertrag	160 q.ha
Leseperiode	dritte Dekade September
Maischestandzeit	35 Stunden
Gärung	"Weiß vergoren, ohne Hülsenmaischung bei kontrollierter Temperatur von 16°C. Dann folgt: Methode Martinotti (Charmat).langsame, natürliche Zweitgärung im Drucktank bei einer kontrollierte Temperatur. Flaschendruck 2,5 atm."
Ausbau	-
Flascheninhalt	0,75 lt
Verpackung	Packung mit 6 Flaschen
Lage	Fontanelle
Bodenbeschaffenheit	Lehm-, Sand- und Mergelboden, reich an Kalk und Magnesium
Pflanzdichte	1900
Erziehungsform	sylvoz
Servierempfehlungen	Dessertwein, besonders gut zu Panettone, Pandoro, Kuchen, Venezianischem Kuchen, Mürbteigkuchen mit Obst oder Marmelade, delikater Mousse.
Serviertemperatur	6/7° : Die Flasche erst im letzten Moment öffnen.

AZ. AGR. ANTONIO INTROVIGNE - Via Roma 275 - 31043 Fontanelle (TV) - ITALIA
Tel. e Fax +39 0422 749106 - vini.introvigne@gmail.com - www.introvigne.it