



FEDERICO MENCARONI

EXTRA BRUT

Weißwein Qualitätsschaumwein
Klassische Methode Extra Brut



Klassifizierung

Weißwein Qualitätsschaumwein
klassische Methode

Art

Extra Brut

Trauben

Verdicchio
Chardonnay
Pinot Blanc

Reberziehung

Guyot

Hektarertrag

80 q

Erntezeitraum

In den letzten zehn Augusttagen

Weinbereitung und Ausbau

Trauben werden sanft und schnell gepresst mit einem Vorlaufmostertrag von 40%. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C und im nächsten Jahr wird die Abfüllung (Tirage) durchgeführt. Nach 36 Monaten auf den Hefen wird der Wein degorgiert. Die Vertreibung erfolgt erst 4 Monate nach dem Dégorgement.
