

LA MARCA DI SAN MICHELE, MARKEN VINO SPUMANTE DOSAGGIO ZERO NUMERO CINQUE 2020



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Roter Apfel
Grapefruit
Honigmelone
Quitte
Haselnuss
Brioche

TYP

LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C
Weißwein-, großer Champagner-
oder Universalglas

STIL

milde Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Verdicchio
biodynamisch
(Biodyvin)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dosage

0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100