VINO SPUMANTE DOSAGGIO ZERO NUMERO CINQUE 2020 BIO

La Marca di San Michele, Marken

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-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

milde Säure, trocken

WEINBAU

Rebsorten	Verdicchio

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