



ROSSO SANDI SPUMANTE

Klassifizierung

Saumwein V.S. süß produziert wird.

Anbaugebiet

Gebiete in den Nordöstlichen Regionen von Italien mit tief strukturierten Böden.

Rebsorten

Der Basiswein ist der Cuvée, bestehend aus verschiedenen roten Traubenvariationen, die in der Region von Venetien wachsen, im speziellen Merlot und Cabernet.

Erziehungssystem

Verschiedene mehr oder weniger umfangreiche Systeme (Sylvoz, Bellussi, fortlaufendes System).

Weinlese

September.

Weinbereitung

Nach dem Zerdrücken der Trauben werden sie kurz in Gärkessel zur Aufweichung gebracht, bei relativ geringer Temperatur von 22-23°C, um ein wenig Farbe und Tannine gewinnen zu können und um die roten, fruchtigen Düfte steigern zu können.

Kohlensäureentwicklung

Der Most wird nach dem Zusatz von einer von Villa Sandi ausgesuchten Hefe in klimatisierte Drucktanks gegeben, wo die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 15-16°C erfolgt. Auf diese Art wird das komplette Aroma der Rebsorte unterstrichen. Nachdem der gewünschte Alkohol- und Zuckergehalt erreicht ist, wird die Gärung durch Abkühlen unterbrochen und der Semi-Schaumwein ist nach einer kurzen Reifezeit zum Abfüllen bereit.

Degustation

Intensive, hellrote Farbe; die feine Perlung kriert im Glas einen Kranz von rotem Schaum. Ein markantes Aroma von roten Beeren mit Noten nach Heidelbeeren und Erdbeeren. Süß und frisch im Geschmack, sanft am Gaumen mit raffinierten und angenehmen Spuren nach Tannine.

Speisenempfehlungen

Ideal zu Torten mit Waldfrüchten; süßen Krapfen, Flambé mit Heidelbeeren und Schlagsahne

Serviertemperatur

10-12°C

Durchschnittliche Daten

Alkoholgehalt	9,5% vol
Zuckergehalt	80 g/l
Säuregehalt	5,9 g/l



VILLA SANDI