

Castel ●●
San ●●●●
Mauro ●●

RIBOLLA GIALLA

SCHAUMWEIN "COLFONDO"

Gärung in Flaschen nach traditionellen Methoden

Jahr der Produktion: 2015

Weinherstellung: aus gepressten ganzen Ribolla Gialla - (80%) und Chardonnay-Trauben (20%).

In Inox-Fässern auf Reinzuchthefen, unfiltriert, ohne Stabilisierungs- und Schönungsmittel.

Ohne Filtration abgefüllt, mit Schaumentwicklung, ohne Zusatz von ausgewählten Hefen und Sulfiten

Veredelung: mindestens 4 Monate in Flaschen.

Weinberg: Castel San Mauro, Süd Südosten, 150 - 200 Meter über dem Meeresspiegel

Das Alter der Reben: Chardonnay 40 (3500 Weinstöcke pro Hektar), Ribolla Gialla 15 (5000 Weinstöcke pro Hektar)

Boden: Ponca (Flysch, bestehend aus Mergel und Sandstein aus dem Eozän)
Züchtung: TRITON

Durchschnittliche Produktion: 55 Doppelzentner pro Hektar

Weinernte: frühe Ernte, Mitte August, Handerte mit Kisten

Analytische Daten:

Vorhandener Alkohol 12,00 % vol.

Restzucker: 0,50 g/l

pH 3,32

Gesamtsäure: 5,70 g/l

Flüchtige Säure: 0,59 g/l

gesamte SO₂ 18 mg/l

freie SO₂ 4 mg/l

Flasche: 0,75 l – 1,50 l

CASTEL SAN MAURO
Località Castel S. Mauro, 1 - 34170 Gorizia - ITALIA

Website: www.castelsanmauro.it | Email: info@castelsanmauro.it | Tel: +39 328 9158033