



**LEON, SPUMANTE METODO CLASSICO IGT, DOSSAGIO ZERO**

**CHF 29.50 inkl. MwSt.**

**Masari**

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien

Jahrgang: keine Jahrgangsangabe

Kategorie: trockener Schaumwein

Alkohol: 12.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Durella 100%**

Ausbau: Stahltank / Flasche



**SKU: ?-19**

**Kategorien:** [Italien](#), [Schaumwein](#), [Veneto - Venetien](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der Name steht stellvertretend für die Region seiner Herkunft. Der Löwe (Leon) ist Wahrzeichen Venedigs und der Provinz Venetien. Der Markuslöwe, wird als geflügelter Löwe mit erhobener Pranke und Buch dargestellt, welches in Friedenszeiten aufgeschlagen, in Kriegszeiten verschlossen ist. Gekeltert aus der alten venezianischen Traubensorte Durella, verkörpert dieser Spumante seine mineralischen Noten, aber auch eine herrliche Aromatik, Cremigkeit und Eleganz.

**Degustation:**

Helles brillantes strohgelb. In der Nase weisse Frühlingsblumen, rote Äpfel, Pfirsich und Litschi. Am Gaumen Zitruschalen und Mandeln, sowie eine knackige Säure und eine lebendige, feine Perlage. Endet knochentrocken und macht so Lust auf mehr...

**Passend zu:** leichten Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten oder einfach als Aperitif vor dem Essen

**Ideale Trinktemperatur:** 6 - 8 °C

**Weinberg / Reben:**

Bodenbeschaffenheit: vulkanisch, reich an Tuff und Basalt, 300 m ü.d.M.

Traubenlese: Anfang - Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Produktionsmenge: ca. 5 t/ha

Haltungssystem: Guyot

**1. Fermentation (Herstellung Grundwein):**

Spontane Fermentation im Edeltank bei kontrollierter Temperatur (16 - 18°C) während ca. 10 Tagen.

**2. Fermentation / Ausbau (in der Flasche):**

Beimischung älterer Jahrgänge zum frischen Grundwein, langsame Fermentation, während ca. 36 Monaten im Keller auf der Hefe.

**Dosage:** keine - Zero Dosage

**Technische Daten:**

Restzucker: 2.9 g/l

Gesamtsäure: 7.4 g/l