



LE FAVOLE

Tenute Cadornin

Castello

SEIT DER ANTIKE WURDEN IN DEN HÜGELN VON CANEVA IMMER SPITZENWEINE PRODUZIERT, DIE BEREITS AM ANFANG DES LETZTEN JAHRHUNDERTS BEI OENOLOGISCHEN WETTBEWERBEN PREISE ERZIELTEN. EIN KLEINES, FRIEDLICHES TAL, DAS VON DER HOCHEBENE DES CANSIGLIO VOR DEM NORDWIND GESCHÜTZT IST. DANN KALKSTEIN, DER AUS DEM BODEN RAGT, EIN MAGERER BODEN MIT WENIG ERDREICH. VIELLEICHT SCHWIERIGE BEDINGUNGEN. ABER BESTIMMT BEDINGUNGEN, DIE FÜR EINEN QUALITATIV HOCHSTEHENDEN WEINBAU GEEIGNET SIND. HIER ENTSTEHT DER GIALLO DI ROCCA, EIN MIT DER KLASSISCHEN METHODE PRODUZIERTER SCHAUMWEIN. DIE TRAUBENSORTEN, CHARDONNAY, PINOT BLANC UND PINOT NOIR, DER MAGERE UND FELSIGE BODEN, DAS BESONDERE MIKROKLIMA DES TALS, DIE SORGFALT BEI DER KELTERUNG UND NICHT ZULETZT DAS WETTER HABEN DEN GIALLO DI ROCCA ENTSTEHEN LASSEN.

GIALLO DI ROCCIA

BRUT

Klassische Methode

WEINART	WEIßWEIN.
REBSORTE	CHARDONNAY, PINOT BLANC, PINOT NOIR.
BEZEICHNUNG	SCHAUMWEIN, BRUT, KLASSISCHE METHODE.
ALKOHOLGEHALT	12,5%.
ZUCKER	BRUT < 5 G/L.
ANBAUGEBIET	CANEVA (PN) LOC. TERRA ROSSA - WEINBERG CASTELLO, HÖHE 160 M.Ü.M.
FLÄCHE DES WEINBERGS	1 HEKTAR.
REBKULTUR	GUYOT.
REBDICHTE	5.200 WEINSTÖCKE JE HEKTAR.
HEKTARERTRAG	50 ZENTNER.
BODEN	LEHMIG UND FELSIG, AUF EINEM AN MINERALSTOFFEN REICHEN KARSTTRICHTER.
KLIMA	AUSGEGLICHTEN, MIT MILDEN WINTERN UND FRISCHEN SOMMERN, MIT HOHEN TEMPERATURSCHWANKUNGEN.
WEINERNT	VON HAND, WENN DIE TRAUBEN DIE RICHTIGE REIFE ERREICHT HABEN.
WEINHERSTELLUNG	EINSATZ MODERNER GÄRBEHÄLTER AUS EDELSTAHL. SAFTES PRESSEN MIT EINER PNEUMATISCHEN PRESSE UND ANSCHLIEßENDE FLOTATION FÜR EINE SCHNELLE KLARHEIT VOM MOST. TEMPERATURKONTROLLIERTE GÄRUNG MIT ZUCHTHEFEN. HEFEABZUG FÜR 7 MONATE.
REIFUNG	BEI DER KLASSISCHEN METHODE 48 MONATE LANG IN DER FLASCHE.
FARBE	STROHGELB MIT FEINER UND DAUERHAFTER PERLAGE.
BOUQUET	ANGENEHM FRUCHTIGES BOUQUET, ABGERUNDET, AUSGEGLICHTEN UND WEIT, MIT DUFTENDEN NOTEN VON HEFE UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN.
GAUMEN	FRISCH UND CREMIG, VOLL UND GENUSSREICH BEIM KOSTEN.
PASSENDEN SPEISEN	GEEIGNET FÜR DIE GANZE MAHLZEIT, ENTFALDET SICH ABER IN KOMBINATION MIT AUCH KOMPLEXEN FISCH- ODER GEMÜSEGERICHTEN BESONDERS GUT.
SERVIERTemperatur	6-8 °C

