



## GABRY – BRUT

### SPUMANTE BRUT

Ideal für Cocktails

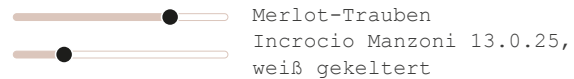
**Anbaugebiet/Weingut:** Gemeinde Moriago.

**Weingutfläche:** 2.8 ha

**Höhe:** 120 m ü. NHN

**Bodenart:** Kiesboden, wenig fruchtbar.

**Lage und Ausrichtung:** Erstreckt sich über das alte Bett des Flusses Piave.



**Reberziehung:** Doppelstreckbogen, gezapfter Kordon

**Durchschnittliches Weinbergalter:** 20 Jahre

**Ertrag:** 160 Doppelzentner/ha

**Traubenlese:** Ende September, Anfang Oktober.

**Herstellverfahren:** Getrennt nach den beiden Lesezeiträumen und weiß. Schalenkontakt bei Temperaturen um 16 °C für 5 bis 12 Stunden.

**Schaumbildung:** 5 Wochen, um seine Feinperligkeit zu erzielen.

**Alkohol:** 12 % vol.

**Zucker:** 11 g/l

**Gesamtsäure:** 5.7 g/l

**Schwefeldioxid:** 105 mg/l (max.

zulässiger Gehalt in Schaumwein 235 mg/l, max. zulässiger Gehalt in Schaumwein Bio-Qualität 117 mg/l)

**Farbe:** Kristallklar, rosé mit Orangetönen.

**Perlage:** Fein.

**Geruch:** Fruchtig, Noten von Erdbeere, Santa-Rosa-Pflaume und Himbeere. Blumige Veilchennote, leicht gewürzt mit Salbei und rosa Pfeffer.

**Geschmack:** Wein mit einer ausgewogenen Harmonie in der Wahrnehmung von Süße und Säure in Kombination mit einer leichten Würzigkeit.

**Empfehlungen:** Erdbeerrisotto. Stracotto mit Kirsche. Mürbeteigkuchlein mit Chantilly-Creme und marinierten Erdbeeren und Rosé

**Serviertemperatur:** 6-8 °C

**Glas:** Für Weißwein, mit weitem Glasrand.

**Lagerung:** Kühl und dunkel bei einer Höchsttemperatur von 18 °C lagern.

**Interessantes Detail:** Incrocio Manzoni 13.0.25 ist eine Kreuzung zwischen den Rebsorten Raboso und Muscat de Hambourg. Sie wurde in den dreißiger Jahren vom Professor Manzoni am Weinbauinstitut von Conegliano erfunden. Der Schöpfer erklärt dazu Folgendes: „Man kann die Entscheidung für diese seltsame Kombination belächeln. Es schien mir jedoch, dass zur Korrektur der Rauheit des Raboso gerade die Muscat de Hambourg sehr gut geeignet sein könnte, welche ihren besonders feinen Charakter ohne Einbußen übertrug und kräftige, produktive Abkömmlinge schuf.“ Aus diesen mit Geschick gekelterten Trauben entsteht durch eine schonende Pressung und das sofortige Entfernen der Schalen ein Wein von schönster rosa Färbung.

Natural Balance:  
Unsere Philosophie  
in jeder Perle

Der etwas andere  
Aperitif

Der Ehrgeiz, zu  
überraschen



0,75L

BRUT EXTRA DRY DRY



NATURAL  
BALANCE

### AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA S.S. DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI

**Rechtssitz** Strada Oltraval, 2 - 31049 Guia di  
Valdobbiadene (TV) Italy

**Kellerei und Büros** Via Alnè Bosco 23 31020  
Vidor (TV) Italy

**Kontakt** Tel. +39 (0)423 985362 info@latorde-  
ra.it - www.latordera.it