

BIO-WEINGUT St. Quirinus



QUIRINUS BRUT

Designazione: Vino spumante di qualità – metodo classico

Classificazione: VSQ – Vino spumante di qualità

Vitigno: Piwi – vitigni resistenti alle malattie fungine

Annata: 2017

Altitudine: 450 m s.l.m.

Forma di allevamento: Controspalliera

Raccolto: 90 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura, chiarificazione e successiva fermentazione del mosto in botte d´acciaio a 18 gradi C. Tiraggio, seconda fermentazione in bottiglia e sboccatura dopo 36 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche: Giallo paglierino brillante, un perlage finissimo e persistente, acidità incisiva ed un aroma maturo di agrumi canditi, agrumi, frutta secca e pasticceria.

Abbinamenti gastronomici: Vari antipasti, pesce, piatti di riso e pasta e perfetto come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8 gradi C.

Analisi:

Alcol: 13 %

Acidità: 5,3 g/l

Zucchero residuo: 1,4 g/l

Biologico: Si