



Garga Brut

Vino Spumante di Qualità Garganega Brut

Italiens Garganega als Schaumwein: Fasolis können auch dies.

Artikelnummer 6049.23

Weingut La Casetta

Region Veneto

Jahrgang 2022

Degustationsnotiz
Hellgelb; fruchtiges Bukett, hauptsächlich nach Zitrone, aber auch Blüten- und Hefenoten; belebende Mousse, angenehme Frische, ausgewogen, Grapefruitaroma; dezente Herbe im Abgang
Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Garganega (100%)

Speisenvorschläge
Aperitif und als Basis für frische Cocktails, zu herzhaften Canapés und leichten gemischten Vorspeisenbuffets, gebratener Fisch

Lagern Bis mindestens 2025 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 6-8 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	12%
Freie SO2	10 mg/l
Gesamte SO2	84 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.2 g/l
pH-Wert	2.90
Restzucker	8.2 g/l
Analysedatum	17.04.2023

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: IT-BIO-007
Herkunft: IT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/6049.23