

DENZ WEINE

Wir leben Wein

Angelo pas dosé Metodo Classico, Le Vigne di Alice



"Angelo" ist ein weiterer Schaumwein aus dem Hause "Le Vigne di Alice". Das Weingut bearbeiten die beiden passionierten Weinbauerinnen Cinzia Canzian und Pier Francesca Bonicelli konsequent nach ökologischen Grundsätzen unter grösster Schonung von Pflanzen und Umwelt: Keine Herbizide oder Pestizide und sogar das Jäten erfolgt von Hand. Hergestellt wird der Angelo aus 100% Pinot Noir-Trauben und wurde Cinzia Canzian's Grossvater namentlich gewidmet. Denn Angelo's Herz schlug für die Königin der Weintrauben: die Pinot Noir. Der Wein wird bei der ersten Gärung im Stahltank vergoren. Die zweite Gärung erfolgt in der Flasche mit Beigabe von natürlicher Wildhefe - ohne Filtration, ohne Zuckerzusatz und ohne Schwefel. Die gleiche Methode also, wie bei der Herstellung von Champagner. Nachdem der Wein 42 Monate in der Flasche geruht hat, wird er degorgiert. Der Wein kommt hellgelb, mit grünlichen Reflexen, hell und funkelnd dank ganz feiner Perlage daher. In der Nase findet man Aromen von Safran, Physalis, Karamellbonbon, Sandelholz und Zimt. Trocken und erdig im Gaumen ist er der ideale Essensbegleiter.

Kategorie:	Schaumwein
Inhalt:	75 cl
Artikelnummer:	410200
Produzent:	Le Vigne di Alice
Region:	Italien - Veneto
Trinktemperatur:	8° - 10° Grad
Rebsorte:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	11.5%



Denz Weine AG | Zeltweg 6 | 8001 Zürich

T +41 44262 07 08 | info@denzweine.ch | www.denzweine.ch