

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>Vitigno</b>                            | Turbiana -Tuchì                    |
| <i>Grape variety-Rebsorte</i>             |                                    |
| <b>Terreno</b>                            | Argilla con scheletro -            |
| <i>Soil - Boden</i>                       | Clay and stones -Lehm und Stein    |
| <b>Resa per Ettaro</b>                    | 7700 lt                            |
| <i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>      |                                    |
| <b>Età del vigneto</b>                    | 2003                               |
| <i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>      |                                    |
| <b>Raccolta</b>                           | Manuale                            |
| <i>Picking - Lese</i>                     | By hand - Von Hand                 |
| <b>Vinificazione</b>                      | In acciaio                         |
| <i>Vinification - Ausbau</i>              | Steel -Stahltank                   |
| <b>Produzione 2018</b>                    | 1000 bottiglie - Bottles - Flasche |
| <i>2018 production</i>                    |                                    |
| <b>Alcool</b>                             | 12,5%                              |
| <i>Alcohol-Alkohol</i>                    |                                    |
| <b>Acidità</b>                            | 6,0%                               |
| <i>Total acidity - Säure</i>              |                                    |
| <b>Residuo zuccherino</b>                 | 6,0%                               |
| <i>Residual sugar - Restsüsse</i>         |                                    |
| <b>Estratto non riduttore</b>             | 21 g/l                             |
| <i>Extract - Extrakt</i>                  |                                    |
| <b>Potenziale di Invecchiamento</b>       | 2/5 anni - Years - Jahre           |
| <i>Potential aging - Alterungspotent.</i> |                                    |
| <b>Prima annata prodotta</b>              | Anni '70                           |
| <i>First vintage - Erstmal Erzeugt</i>    |                                    |

**Aspetti Organolettici:** *Attraverso una lunga fermentazione in autoclave con "metodo italiano" (detto anche Martinotti, o charmat) nasce questo spumante pieno e strutturato. Le uve vengono raccolte a mano a inizio settembre per dare al futuro spumante freschezza e una buona acidità. Fragante e sapido, con tipici profumi floreali di fiori bianchi e di camomilla.*

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo, o per accompagnare frittiture di pesce e di verdure.

**Tasting:** *This full-bodied spumante is the result of a long fermentation in steel tanks with the italian method, also called Martinotti or Charmat. Grapes are picked by hand in early september to preserve acidity and freshness to the future wine. Crispy and sapid, with typical white flowers and camomile scent.*

**Food pairing:** *It is great as aperitif, and to be paired with deep-fried fish and vegetables.*

**Verkostung:** *Eine lange Fermentation im Autoklaven mit der „Metodo italiano“, auch Martinotti oder Charmat genannt ergibt diesen vollmundigen und strukturierten Schaumwein. Die Trauben werden schon Anfang September gelesen um die Frische und eine gute Säure zu gewähren. Vollmundig mit wohlriechende Düften nach weissen Blüten und Kamille.*

**Essenbegleitung:** Ein vorzüglicher Aperitif und Begleitweinwein zu Gemüse und gegrilltem Fisch.

