

# VINO SPUMANTE DOSAGGIO ZERO NUMERO CINQUE 2020

BIO



La Marca di San Michele, Marken

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Roter Apfel  
Grapefruit  
Honigmelone  
Quitte  
Haselnuss  
Brioche

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

milde Säure  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**

Verdicchio

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

Edelstahltank

**Dosage**

0 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

88/100