



PART DES ANGES

V.S.Q. BRUT Qualitätsschaumwein - spumante di qualità
0,75 L mit Naturkorken - *tappo in sughero*

Leuchtende Farbe, feines Perlage, sortentypische Goldmuskateller-Aromatik und ausgewogene Edelsüße

colore lucente, perlage fine, note tipiche da Moscato Giallo con delicata dolcezza naturale

Alkohol *gradazione alcolica* 11,5 % vol
Restzucker *zuccheri residui* 10 g/l
Gesamtsäure *acidità totale* 6,3 g/l

Herkunft: Marling, 360 m.ü.d.M., Südostlage

Origine: Marleno, 360 m.s.l.m., collina con esposizione a sud-est

Temperaturgesteuerte alkoholische Gärung des Sektgrundweines, Gärstopp bei vorhandenem Restzucker, Flaschengärung mit eigenem Restzucker, Reifezeit auf der Hefe 13 Monate, Degorgement und Dosage mit eigener Süße von denselben Reben

Fermentazione alcolica con controllo della temperatura, arresto della fermentazione con presenza di zuccheri residui, rifermentazione in bottiglia con zuccheri propri naturali, affinamento sui lieviti per 13 mesi, sboccatura e dosaggio con dolcezza propria delle vigne proprie

Serviertemperatur *temperatura di servizio* 6-8 °C

PARDELLERHOF MONTIN

Weingut mit Detailverkauf | azienda vitivinicola con vendita al dettaglio

wo der Wein erzählt | dove il vino racconta

Mitterterzerstraße 15 Via Terzo di Mezzo; I-39020 Marling | Marleno (BZ)
Mobile: +39 339 1771577 | Tel./Fax: +39 0473 492575
info@pardellerhof-montin.it

www.pardellerhof-montin.it | www.facebook.com/pardellerhof.montin