



PART DES ANGES

V.S.Q. BRUT - METODO CLASSICO
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* 12,5 % vol
Restzucker *zuccheri residui* 9 g/l
Gesamtsäure *acidità totale* 6,5 g/l

Temperaturgesteuerte alkoholische Gärung des Sektgrundweines im Stahltank, klassische Flaschengärung, 24 Monate Reifezeit auf der Hefe

Fermentazione alcolica con controllo della temperatura in serbatoio di acciaio, rifermentazione in bottiglia, affinamento sui lieviti per 24 mesi

Serviertemperatur *temperatura di servizio* 6-8 °C

PARDELLERHOF MONTIN

Weingut mit Urlaub auf dem Bauernhof | azienda vitivinicola con agriturismo

wo der Wein erzählt | dove il vino racconta

Mitterterzerstraße 15; I-39020 Marling (BZ)
Tel.: +39 339 1771577 | info@pardellerhof.it | www.pardellerhof.it
Via Terzo di Mezzo 15; I-39020 Marleno (BZ)