DRINKS.

Fasoli Gino Nudo Verde Bio Prosecco Extra Dry 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704216
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Verona
Abfüller	Azienda Agricola Fasoli Gino, Via Cesare Battisti 47, Colognola Ai Colli, Italia
Marke	Nudo
Typ	Schaumwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Frischer und intensiv blumiger Duft in der Nase, kombiniert mit einer fruchtigen Süsse. Am Gaumen angenehm perlend, leichte Fruchtsüsse und am Ende ein zarter bitterer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Etikette	farbig
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad

Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Der biodynamische Landbau zielt darauf ab, das althergebrachte Wissen der Landwirte anzuwenden, im Einklang mit den Rhythmen der Natur zu arbeiten und das durch intensive Kultivierung verlorene Gleichgewicht wiederherzustellen. Amadio und Natalino Fasoli haben sich im Jahr 1984 dem ökologischen Landbau verschrieben, nachdem die chemischen Pflanzenschutzmittel in den Weinbergen eine allergische Reaktion bei ihrem Vater Gino hervorgerufen hatten. Im Jahr 2006 gingen sie einen Schritt weiter und stellten auf biodynamische Prozesse um. Die Weinkellerei Fasoli Gino ist im italienischen Illasi-Tal östlich von Verona beheimatet, quasi am Übergang der südlichen Alpen in die Po-Ebene. Mit dem Nudo Verde Extra Dry bietet die Kellerei einen Spumante an, der aus der Sorte Glera gekeltert wird. Die von Hand gelesenen Bio-Trauben werden entrappt und zehn bis zwölf Stunden lang mazeriert, bevor die sanfte Pressung folgt. Vergärt wird der helle Most mit weinbergseigenen Hefen im Stahltank. Die zweite Fermentation, die für die Bläschen im Wein sorgt, dauert über 3 - 4 Monate an und findet im Druckbehälter statt.