

# BRUT JUNIOR

**ORIGINE:** Sauvignier gris è il risultato di 200 anni di incroci, eseguiti da una decina di istituti agrari e università in Europa. I genitori sono Seyval x Zähringer. Fa parte della famiglia dei Pivi, sono vitigni resistenti alle malattie fungine. In anni normali non deve essere trattato.

**SVILUPPO:** forte e verticale

**RENDIMENTO:** per ogni rame ci sono due grappoli di dimensione media. Per migliorare la qualità del vino il carico della vite non deve superare 1,8 chilogrammi a pianta. Con questa resa riusciamo a produrre spumanti di qualità eccezionale.

**RESA:** medio-elevata.

**MATURAZIONE:** media poco dopo del Pinot bianco o Chardonnay

**ZUCCHERO:** 18° - 19° Babo

**METODO LIESELEHOF:** "Metodo rurale" con sboccatura. Senza aggiunta di zucchero di canna o barbabietola. 24 mesi sui lieviti.

**SPUMANTE:** il bouquet è secco e fresco con bollicine meravigliosamente eleganti. Aromi di miele, buccia di limone, lime, datteri.

**ABBINAMENTI:** Giovane e dinamico, perfetto per aperitivo, tempura, formaggi cremosi e sushi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° nella stagione fredda anche 10°

**INVECCHIAMENTO:** fino a 10 anni

**Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:**  
Bio Garantie Srl IT-BIO-001-BZ

**Weingut Lieselehof** - Kardatscherweg 6, Kaltern am See  
Tel +39 329 9011593 - [info@lieselehof.com](mailto:info@lieselehof.com) - [www.lieselehof.com](http://www.lieselehof.com)



LIESELEHOF

