

# LIESELEHOF EXTRA BRUT 75

**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:** ancestrale con sboccatura. Nessun'aggiunta di zucchero di canna o barbabietola. 75 mesi sui lieviti.

**SPUMANTE:** Il bouquet è secco e fresco con bollicine finissime, meravigliosamente eleganti. Aromi di pesca, albicocca, miele, limone e datteri. Nel palato si aggiungono i pasticcini alla crema.

**ABBINAMENTI:** ottimo compagno per frutti di mare, molluschi e crostacei. Puoi servirlo con ostriche, gamberi, aragoste o sushi per esaltare le note minerali e agrumate del vino. Charcuterie & tartare

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

**INVECCHIAMENTO:** fino a 20 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 - www.lieselehof.com



LIESELEHOF

