



SPECIAL EDITION  
GOLD



LIESELEHOF

# SPECIAL EDITION GOLD

**Varietà di uva:** Sauvignier Gris

**Resa:** 9 tonnellate per ettaro

**Posizione:** 250 m.s.l.m. Lago di Caldaro, Italia

**Anno di impianto:** 2012

**Terreno:** argilla rossa sabbiosa.

**Resa:** ci sono due acini di medie dimensioni per germoglio. Per aumentare la qualità del vino, il carico di uva per vite non deve superare 1,8 chilogrammi. Questo ci consente di produrre vini spumanti di qualità eccezionale.

**Maturità:** media, una settimana dopo Pinot Bianco o Chardonnay

- Le viti sono state coltivate biologicamente con la massima cura, dal loro primo giorno nel suolo italiano. Le viti non sono mai state a contatto con alcun tipo di erbicida o pesticida. Certificato dall'associazione „Green Mountain Wine“ e dall'UE per la sostenibilità e la qualità biologica.
- Prodotta a mano, ogni uva viene accuratamente selezionata e raccolta a mano durante la vendemmia che avviene all'inizio di settembre.
- Metodo Lieselehof "Metodo rurale" con sboccatura. Senza aggiunta di zucchero di canna o barbabietola. 55 mesi sui lieviti.

Il Lieselehof Special Edition Gold è un esclusivo vino spumante biologico prodotto in una quantità limitata di sole 848 bottiglie.

**Profilo di degustazione:** Lieselehof Special Edition Gold - Un vero capolavoro di artigianalità, il Lieselehof Special Edition Gold affascina fin dal primo sorso con la sua radiosa tonalità dorata e le sue bollicine fini e persistenti.

**Al naso, offre un bouquet meravigliosamente secco ma complesso, svelando strati di pesche al miele, albicocche maturate al sole, scorza di limone, lime e un delicato sussurro di datteri. Mentre abbellisce il palato, un'effervescenza vibrante solletica i sensi, portando raffinate note di brioche, pasticcini al burro e panna fresca, elegantemente intrecciate con il suo ricco profilo fruttato.**

La sensazione in bocca è setosa ma corroborante, offrendo un armonioso equilibrio di acidità croccante e profondità cremosa, rendendo ogni sorso un'indulgenza squisita. Il finale è lungo e sofisticato, lasciando dietro di sé una persistente sensazione sognante che evoca il desiderio di altro.

Si abbina bene a frutti di mare, crostacei, salumi, tempura, sushi e tartare di carne.

Uno spumante indimenticabile, perfetto per esaltare qualsiasi celebrazione, occasione speciale o momento di pura indulgenza.

**Temperatura di servizio:** 8° e 10°

**Potenziale di invecchiamento:** 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](mailto:info@lieselehof.com) - [www.lieselehof.com](http://www.lieselehof.com)