



VILLA MEDICI

Sanpierin

FRIZZANTE BIANCO VERONA IGT

Die spannende Atmosphäre unserer Volksfeste



PROFIL

Der Sanpierin ist unser alltagstauglicher Schaumwein! Er entsteht aus dem Verschnitt einiger typischer Rebsorten von den Hügeln um Custoza, wodurch wir einen weichen, angenehmen und besonders erfrischenden Schaumwein herstellen können.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD

Dieser Wein ist ideal für Liebhaber von perlendem Wein. Hervorragend für einen lockeren Aperitif mit Freunden oder einen Brunch. Besonders geschätzt auch für leckere Spritzgetränke.

WEINBAUGEBIET

Weingärten im Ort Sommacampagna (Verona) auf den letzten Absenkungen der östlichen moränischen Hügel im Becken Bacino Benacense.

BODEN

Kalkhaltig, lehmig, lokal felsig mit guter Exposition.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot

DICHTE DER ANLAGE

4.000-4.100 Pflanzen pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR

120 q/ha

WEINLESE

Ende August/September

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Ernte der Trauben in kleinen Behältern. Zerkleinern und Entstielen. Sanftes Pressen. Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 18 °C in Stahlfässern für ca. 20 Tage. Refermentation im Autoklaven, um das natürliche Prickeln zu erhalten.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

 Heugelb mit grünlichen reflexen

 Angenehmer geruch nach frischen Früchten

 Weich, lebhaft, schwungvoll



40% Trebbiano Toscano
30% Garganega
30% Bianca Fernanda (local Cortese clone)



Alkoholgehalt:
8° - 10° C



11,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY