



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

"PAROLVINO" WEISSER PERLWEIN

WEISSER PERLWEIN.



KLASSIFIKATION:

Weißer Perlwein.

REBSORTEN:

In Italien zugelassene und/oder empfohlene weiße Rebsorten (hauptsächlich Glera, Pinot, Chardonnay und Garganega).

BÖDEN:

Überwiegend hügeliges oder vorgebirgisches Gelände, auch flach, gut entwässert und mit mäßiger Fruchtbarkeit.

ALKOHOLGEHALT:

11% vol

HERKUNFTSGEBIET:

Italien.

HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Die bei mittlerer bis später Reife geernteten Trauben werden einer sanften Pressung ohne Mazeration der Schalen unterzogen. Der Most vergärt langsam bei 16–18 °C mit ausgewählten Hefen. Die zweite Gärung erfolgt im Autoklaven nach der Martinotti-Charvat-Methode.

SENSORIK:

Blasse strohgelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage. Intensives Blumenaroma, fruchtig, anhaltend und angenehm. Trockener, harmonischer, runder und prickelnder Geschmack mit einem angenehmen Apfelnachgeschmack. Rund und angenehm ausgewogen.

ABFÜLLUNG:

Abgefüllt mit der sterilen Mikrofiltrationstechnik bei niedriger Temperatur (nahe 0 °C) und in einer isobaren Umgebung, um den Schaum zu bewahren. Mit einem Druck relativ zu Kohlendioxid zwischen 1 und 2,5 bar.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Frisch und duftend eignet er sich ideal als Aperitif- und Wein zum Genießen. Passt zu leichten Pasta- und Risottogerichten und Fischgerichten. Bei 8–10 °C servieren.

LOGISTIKDATEN:

ParolVini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com