



Collezione Sant'Evasio

Sant'Evasio Sekt Brut

Der Sekt Sant'Evasio ist ein Schaumwein, wobei der Schaum eine naturelle Folge der Zuckergärung ist, der im Most enthalten ist. Er wird von weißen Trauben Chardonnay erzeugt.

WEINLESEZEIT

Vom 25. bis zum 30. August.

WEINERZEUGUNG

Die Trauben für die Weinerzeugung, sollen gesammelt werden, wann sie noch nicht komplett reif sind. Auf diese Weise ist die Schale noch hart, so kann sie die Farbe dem Wein nicht übertragen. Der Zuckergehalt soll ziemlich klein sein um zu vermeiden, dass der gesamte Alkoholprozentsatz, wegen der zweite Gärung, nicht zu hoch wird. Die Säure, dagegen, soll ziemlich hoch sein um dem Wein die Frische auch im Lauf der Jahre zu zusichern.

Unser Sekt wird durch die Methode Charmat erzeugt

Der Schaum ist, in der Tat, dicht und kompakt; im Glas sieht man eine langsame, jedoch kontinuierliche aufsteigende Reihe Bläschen, die "Perlage" genannt wird, die sich als eine dauernde Schaumkranz auf der Weinoberfläche ergibt.



VERZEHBAR

Temperatur: 6-8 °C . Er ist in Gläsern der Type flûte zu reichen.

Dieser Sekt passt zu Fisch, Aperitifen, Vorspeisen und Toast.

ANMERKUNG

Die ersten Notizen über Sekt gehen auf dem Landwirtschaftsaufsatz von Plinio il Vecchio (Naturalis Historia) im ersten Jahrhundert a.C. zurück, in dem er "die Schaumweine der Göttin Augusta" nennt, die von den alten römischen Kaisern in Festen und Riten wohl getrunken wurden.



Sekt wein