



# BALLANCIN

## MASERAL

*Name der drei gutseigenen Hügelgrundstücke, die seit jeher diesen Namen haben, schon seit der Zeit von Graf Brandolini d'Adda.*

### Schaumwein Extra Dry Millesimato



#### ANBAUGEBIET

Lage: Veneto  
Rebsorte: Glera  
Boden: Ton-Lehm-Boden  
Reberziehung: 50% Sylvoz und 50% Doppelstreckbogen (Cappuccina)  
Traubenlese: erste Septemberhälfte  
Traubenlesetechnik: manuell

#### WEINBEREITUNG

Pressung: schonend  
Ertrag: 75%  
Gärung: im Autoklav  
Ausbau: im Stahltank  
Schaumbildung: 30 Tage  
Schaumweinherstellung: Méthode Charmat

#### ANALYTISCHE MERKMALE

Restzucker: 17 g Liter  
Alkoholgehalt: 11% Vol.  
Gesamtsäure: 6,10 g Liter  
Druck in der Flasche: 5 atm

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: fröhliche, feine und anhaltende Perlage.  
Bouquet: von fruchtig (Birne, Apfel) bis blumig.  
Geschmack: weich, samtig und gleichzeitig trocken.

#### SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif, optimal zum Anstoßen und zu allen festlichen Anlässen.  
Serviertemperatur: 4-5 °C, direkt vor dem Verzehr öffnen.