

OPALE

Vino da tavola



OPALE - TAFELWEIN

Trauben aus Eigenanbau.

Weinbereitung:

Weiche Pressung der ganzen Trauben; ausschliessung der Traubenreste. Natürliche Klärung bei 15° grad. Beifügung selektionierter Hefe *Saccaromices Cerevisiae*. Alkoholische Gärung bei 18° - 20° grad regulierbaren Chromstahlwannen. Kalter Abzug und Stabilisierung um Bodensatz zu vermeiden.

Flaschenabfüllung:

Im Frühling folgt die Abfüllung in Flaschen.

Eigenschaften:

Farbe: strohgelb.

Duft: frisch, harmonisch und voll im Körper.

Geschmack: fruchtig, trocken und aromatisch.

Oenologische Eigenschaften:

Alkohol - 12%.

Säuregehalt - 6,00 gr/liter.

PH - 3,20.

SO2 total <100 mg/liter.

Passend zu: Vorspeisen, Käse, Pizza und warme Vorspeisen.