



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

SPUMANTE

LINE FILACORTA®



Filacorta® hat seinen Namen von den Pflanztechniken der Weinberge, die ab einer bestimmten historischen Periode in Reihen (die sogenannten „filari“) angeordnet werden. Der Ursprung der „kurzen Reihen“ („filari corti“ auf Italienisch, daraus der Namen „Filacorta“) liegt in der Vergangenheit und in den Traditionen der Familien in der Region Venetien: Nach dem Tod der Eltern mussten die verschiedenen Grundstücke unter den Erben aufgeteilt werden, was zur Entstehung von immer kleineren Parzellen führte.

Aus diesen „kurzen Reihen“ kommt unsere Linie der Filacorta®-Schaumweine, die wir aus Trauben erhalten, die in verschiedenen Parzellen ausgewählt und angebaut werden. Solche Mischungen verleihen dem Wein besondere Noten und Aromen, die ihn durch die sorgfältige Schaumweingärung zu einem einzigartigen, für alle Gelegenheiten geeigneten Produkt mit einer feinen und eleganten Perlage machen.

TYPOLOGIE: Schaumwein - 5,5 atm.

REBSORTEN: Glera, Garganega.

ANBAUGEBIET: Provinz von Vicenza und Verona.

BODENART: Kiesig und schlammhaltig.

ORGANOLEPTISCHE ASPEKTE: Strahlende, zarte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Ziemlich feine und elegante Perlage. Fruchtig und blumig in der Nase, mit hervorstechenden Noten von Holunder- und Birnenblüten sowie von knusprigen Pfirsichen und Birnen.

Frisch im Geschmack, mit einer guten Schmeckhaftigkeit und Persistenz.

SPEISEEMPFEHLUNG: Ausgezeichnet geeignet für Aperitive, Fingerfood, Aufschnitt und Käsen, Nudeln mit delikaten Fleischsaucen, zweite Gänge mit weißem Fleisch und Pizza. Ebenso ideal zu sommerlichen Suppen, Crudités und Gerichten mit Meeresfrüchten.

TRINKTEMPERATUR: 6-8 °C

ALKOHOLGEHALT: 11% vol

EAN-Code 13 Fl. 0,75 l: Fl. 8050148520047 / BOX x 6 Fl. 8050148520085



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030