

Sebastian Brut

ITALIENISCHER SEKT



REBSORTE

Verschiedene weiße
Rebsorten



ALCOHOL

12% Vol.



HÖHENLAGE

66 - 77 mt s.l.m.



DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE

10 Jahre

DICHTE UND ERZIEHUNGSFORM

Zwischen 4000 und 5000 Rebstöcke/ha,
hauptsächlich Einfachbogen Guyot

BODENART

Geschichteter Lehm Boden eiszeitlichen
Ursprungs, reich an Mineralsalzen,
vorherrschend kalkhaltig



ERNTEZEIT

Ende August - Anfang September



ERTRAG PRO HEKTAR

125 dz/ha



ERNTEMETHODE

Manuelle und Mechanische Weinlese

VORGÄRUNG	GÄRUNG
Gekühlte Trauben bei 10°C	Gärung in Edelstahl
Behandlung durch Schwerkraft	Temperatur von 15-18 Grad
Hochfrequentes lineares Abbeeren	Selektionierte Hefe
Sanfte Pressung	Keine malolaktische Gärung
Kaltes Absetzen	

REIFUNG
Elevage in Stahl auf der Feinhefe in Suspension für 4 Monate
Natürliche Klärung
Elevage in der Flasche für mindestens 1 Monat
Alterungspotenzial: 3 Jahre

