



# COSTA CATTERINA

WINE & ROOMS

COSTA CATTERINA - DIE WEINE

## Roero Arneis Spumante "Ma brut" D.O.C.G.

Schaumwein ausschließlich aus Arneis-Trauben hergestellt, Charmat-Methode. Dieses ausgezeichnete Produkt ist ideal für festliche Anlässe und zeichnet sich durch seine persistenten und eleganten Bläschen aus. Die Arneis-Trauben werden etwas früher gelesen, um dem Wein diese angenehme Frische zu verleihen.

### TECHNISCHE DATEN

- **Herkunftsbezeichnung:** kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung (D.O.C.G.)
- **Weinart:** spritziger trockener Weißwein
- **Rebe:** 100% Roero Arneis
- **Farbe:** intensiv strohgelb mit persistenten und eleganten Bläschen.
- **Duft:** fein, elegant, fruchtig mit ausgeprägten Noten von Brotkruste und weißfleischigen Früchten.
- **Geschmack:** trocken, ausgewogen und harmonisch mit raffinierter und eleganter Struktur.
- **Serviertemperatur:** 8-10° C
- **Dazu passt:** empfiehlt sich als Aperitif, zu Vorspeisen, leichten Nudelgerichten, Fisch und festlichen Anlässen.
- **Reifung:** Edelstahl, erste Flaschenabfüllung 12 Monate nach der Lese.
- **Flaschenformat:** 0,75 cl; 1,5 l.
- **Alkoholgehalt:** 13% (kann je nach Jahrgang leicht variieren)
- **Konsum:** Es empfiehlt sich, den Wein ab dem Jahr nach der Lese zu trinken. Aufgrund des gehobenen Alkoholgehalts hält sich der Wein mehrere Jahre.



Azienda Agricola Costa Catterina di Coscia Antonio

Via Castellinaldo, 14 - 12050 Castagnito (CN)

Tel. +39 0173 21.34.03 - [info@costacatterina.com](mailto:info@costacatterina.com) - [www.costacatterina.com](http://www.costacatterina.com)

P.IVA 02911150049 - REA CN - 246732



# COSTA CATTERINA

WINE & ROOMS

COSTA CATTERINA - DIE WEINE

## Roero Arneis Spumante "Ma brut" D.O.C.G.

**Herstellung:** Die Beeren werden auf sanfte Weise gepresst. Der Most wird ohne die Schalen auf eine Temperatur von 15° abgekühlt. Um die natürliche Klärung zu unterstützen, wird der Most für die alkoholische Gärung in Tanks umgefüllt. Anschließend kommt der Wein in einen Druckbehälter zur Schaumgewinnung, bei der die vorhandenen Zucker mithilfe der Hefen in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt werden. Nach der Flaschenabfüllung ruht der Wein mindestens 4 Monate in der Flasche.



### EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

- **Anbaugebiet:** Gemeinden Castagnito, Vezza d'Alba
- **Höhe:** 350m ü.d.M.
- Ausrichtung des Weinbergs: Nordost; **Südost**
- **Pflanzjahr:** 1990
- **Rebstöcke pro Hektar:** 3000
- **Erziehungsart:** Guyot (traditionell)
- **Ertrag pro Hektar:** 90 Doppelzentner pro Hektar
- **Boden:** sandig

Azienda Agricola Costa Catterina di Coscia Antonio

Via Castellinaldo, 14 - 12050 Castagnito (CN)

Tel. +39 0173 21.34.03 - [info@costacatterina.com](mailto:info@costacatterina.com) - [www.costacatterina.com](http://www.costacatterina.com)

P.IVA 02911150049 - REA CN - 246732