

Spumante Blanc de Blancs Vino Dealcolizzato

Poderi di Lea | Friaul

Der Spumante Blanc de Blancs Vino Dealcolizzato von Poderi di Lea steht für eleganten, alkoholfreien Schaumweingenuss und verbindet italienische Tradition mit moderner Kellertechnik. Hergestellt im Friaul aus der Rebsorte Glera, entsteht ein stilvoller 0,0%-Spumante, der die aromatische Typizität der Trauben bewahrt. Die schonend gelesenen Trauben werden sanft gepresst, temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren und anschließend behutsam entalkoholisiert, um Frische, Struktur und Aroma zu erhalten.



Im Glas zeigt sich der Spumante Blanc de Blancs in einem hellen Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase entfalten sich dezente Fruchtnoten von Apfel, begleitet von feinen floralen Nuancen. Am Gaumen wirkt er frisch, ausgewogen und angenehm rund, mit lebendiger Säure und harmonischem Nachhall. Dieser alkoholfreie Blanc de Blancs unterstreicht eindrucksvoll, wie qualitativ hochwertig und genussvoll alkoholfreier Sekt heute sein kann.

Sensorik

Farbe	hellgelb
Duft	Apfel, Zitrone, Blüten
Geschmack	gute Perlage, gutes Säure-Süßeverhältnis, trinkig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, entalkoholisiert
Trinkreife	MHD
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

leichte Fischgerichte, Bruschetta, Pana Cotta, Hefezopf

Produzent

Das Weingut Poderi di Lea im Friaul steht für eine moderne Vision italienischer Weinkultur, die Tradition und Innovation konsequent verbindet. Seit 2018 verfolgt die Familie hinter dem Projekt das Ziel, hochwertige alkoholfreie Weine zu erzeugen, ohne dabei auf Authentizität und Genuss zu verzichten. Auf über 100 Hektar biologisch zertifizierten Weinbergen entstehen 0,0%-Weine, die das natürliche Aromaprofil der Trauben bewahren.

Durch ein besonders schonendes Verfahren mittels Membran-Kontaktor wird dem Wein der Alkohol bei Raumtemperatur entzogen, wodurch Struktur, Farbe und Geschmack erhalten bleiben. Poderi di Lea steht damit für eine neue Generation von Weinen: nachhaltig, vegan und qualitativ anspruchsvoll.

Gründungsjahr	2018
Rebfläche	132 Hektar (105 Hektar Biologisch)
Rebsortenspiegel	Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Glera, Traminer, Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Viogner; Piwi: Cabernet Volos, Sauvignon Rytos, Sauvignon Nepis, Soreli

Lea Winery| Viale dei Comunalì, 5 | 33078 San Vito al Tagliamento (PN)

