

## Sarnis

Trento Doc Metodo Classico Brut

**Klassifizierung:**

Trentino DOC

**Rebsorte:**

Chardonnay 100%

**Weinlese:**

Die Trauben werden in der ersten Septemberdekade ausschließlich handgelesen.

**Weinbereitung:**

Die Trauben werden gequetscht und sanft gepresst. Der reine Vorlaufmost wird zur Gärung in Stahlbehälter gefüllt. Nach den Abstichen wird der Wein im Frühjahr zu Schaumwein gegärt, indem Zucker und Hefe hinzugefügt wird. Danach füllen wir ihn in Flaschen. In der Flasche beginnt dann die zweite Gärung, der eine Lagerung auf Hefen für 24 Monate folgt.

**Organoleptische Eigenschaften:**

Die strohgelbe Farbe, der weiße Perlschaum und eine sehr feine Perlage sind das Ergebnis der traditionellen Schaumweinherstellung im Trentino. In der Nase duftet er nach Früchten mit angenehmen Hefenoten. Am Gaumen ist er trocken, frisch und harmonisch.

**Speiseempfehlungen:**

Er eignet sich hervorragend als Aperitif. Sein Aroma kommt mit leichten Fischgerichten und bei allen Gängen zur Geltung.

**Serviertemperatur:**

6° C

**Flasche und Inhalt:**

Borgognotta tradition 0,75 Liter Flasche

**Verpackung:**

Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

