

TRENTO DOC KLASSISCHE METHODE BRUT RISERVA 2013

Klassifizierung:

Trento Doc Rosè "riserva" 2013

Traubenmischung:

Pinot Nero und Chardonnay

Anbaugebiet:

Die Hügel von Vallagarina und Valle dei Laghi.

Weinlese:

Die ausgewählten Trauben werden in der dritten Septemberdekade streng handgelesen.

Vinifikation:

Die Trauben werden zerquetscht und sanft gepresst; danach wird der reine Vorlaufmost zur Gärung weitergeleitet, die in Stahlbehältern stattfindet. Im Frühjahr, nach den Abstichen, wird dem Wein für die zweite Gärung Zucker und Hefe hinzugegeben und danach in Flaschen abgefüllt. Es beginnt die zweite Gärung in Flaschen, nach deren Beendigung er für 24 Monate auf der Hefe gelagert wird.

Organoleptisches Profil:

Rosé Wein mit kupferfarbenen Reflexen, weiße und dichte Perl Schaum und sehr feine Perlage. Die Aromen erinnern an rote Früchte, Johannisbeeren und Kirschen. Der Geschmack ist reichhaltig, ausgewogen mit einem sehr anhaltenden Nachgeschmack.

Ausbau:

auf Hefen für 60 Monate

Die Tirage (Zugabe von Zucker und Hefen) wurde im Mai 2014 während das Degorgieren im Frühjahr 2019 erstellt.

Passend zu:

Optimal als Aperitif, passt hervorragend zu leichten Fischgerichten oder hellen Fleisch.

Serviertemperatur:

6° C.

Flasche und Inhalt:

Borgognotta Tradition 0,75-Liter-Flasche.

Verpackung:

Karton mit sechs stehenden Flaschen.

