

Chardonnay Suavis Frizzante

Klassifizierung:

Chardonnay Vallagarina Typische
Geografische Herkunftsbezeichnung

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anbaugebiet:

Die Reben werden in den Hügeln in östlicher Lage des Etschtals Veronese angebaut.

Weinlese:

Die Chardonnay-Trauben, die für die Herstellung des Cuvée bestimmt sind, werden frühzeitig gelesen, um die natürliche und säuerliche Frische der Trauben zu erhalten. Unsere Genossenschaftsmitglieder liefern diese Trauben am Morgen an, die ausschließlich handgelesen und streng selektiert werden.

Weinbereitung:

Nach dem Pressen und der schnellen Abkühlung der zerkleinerten Trauben folgt eine kurze Lagerung in der Presse, in der die Trauben sanft gepresst werden, so wie es die "traditionelle" Bereitung eines Weißweins verlangt, der die Basis für den Perlwein ist. Anschließend wird der Vorlaufmost dekantiert und zur Gärung bei Temperaturen unter 16° C weitergeleitet. Es folgen eine lange alkoholische Gärung und der erste Abstich des trockenen Weins. Den Winter über wird der Wein in den Autoklav gefüllt, wo die Versetzung mit der Schaumgabe erfolgt. Wenn er "so ist wie er sein soll", wird der Schaumwein in Flaschen gefüllt.

Organoleptische Eigenschaften:

Perlwein mit sanfter strohgelber Farbe mit fruchtigem und leicht aromatischem Bouquet. Am Gaumen ist er wohlschmeckend, süffig und wohlgestaltet. Die leichten Perlen sorgen für die hohe Trinkreife.

Speiseempfehlungen:

Er eignet sich gut als Aperitif, kann aber während dem Essen zu allen Gängen serviert werden. Sein Aroma kommt besonders mit Meeres- und Flussfisch zur Geltung. Zudem schmeckt er ausgezeichnet zu gemischten frittierten Speisen und zu Pizza.

Serviertemperatur: 5/6° C

Flasche und Inhalt:

Borgognotta 0,75-Liter-Flasche aus dunklem Glas

Verpackung: Kiste mit sechs horizontal liegenden Flaschen.

