

TRENTODOC DEMI-SEC MILLESIMATO

Dieser temperamentvolle und lebhaftere TRENTODOC, der reich an florealen Noten ist, erinnert an den sortentypischen Duft und die Frische seiner Trauben. Blasses Strohgelb, körperreich und samtig, bereichert er jedes Dessert durch seinen natürlich sanften Geschmack.

VINIFIKATION

Die handverlesenen Trauben werden in kleine Kisten gelegt und im Ganzen sofort in getrennten Arbeitsschritten für Chardonnay und Pinot Nero schonend gepresst. Nach der Vergärung erfolgen der Abstich von der Hefe und die Assemblage der beiden Sorten im Verhältnis von 70% zu 30%. Nach der Lagerung in Edelstahltanks folgt im Frühjahr nach der Weinlese die Flaschenabfüllung unter Zusatz von Reinzuchthefen. Auf die mindestens 24 Monate dauernde Hefesatzlagerung folgen die Rüttelung per Hand und das Dégorgeement.

REBSORTEN

Chardonnay und Pinot Nero, Unterlagsrebe Kober 5BB - Zeilenbreite 3,20 m, Stockabstand 0,80 m, Erziehungsmethode: Trentiner Pergel.

ANBAUDICHTE

3.000 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE

Kurzer Rebschnitt, abwechselnd zwei- und dreijährige organische Düngung, Bodenbearbeitung in jeder zweiten Rebreihe, bei Trockenheit Tropfbewässerung. Biologischer Weinbau, zertifiziert durch den Kontrollverband ICEA.



ERTRAG

Maximal 10.000 kg /ha

EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb
Duft: intensiv, sehr fruchtig
Alkoholgehalt: 12,50 % Vol.
Gesamtsäure: 7,50 g/l
Restzucker: 39 g/l
Trockenextrakt: 22 g/l
Perlage: fein, sehr beständig

GESCHMACK

Die süße Note verleiht diesem Wein einen weichen Charakter, getragen von einer großartigen Struktur.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 und 1,50 l

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Kleines Gebäck, Hefe- oder Trockengebäck.

SERVIERTEMPERATUR:

10° - 12°C.