TRENTODOC

DOSAGGIOZERO

RISERVA MILLESIMATO

DosaggioZero ist ein nach der traditionellen Flaschengärung hergestellter Wein ohne Restzucker mit großartigem Körper und intensivem Duft, mineralisch, robust und kräftig. Er ist einer der ersten im Trentino nach der traditionellen Flaschengärung "Metodo Classico" produzierten Pas Dosé.

VINIFIKATION
Die handverlesenen Trauben werden in kleine Kisten gelegt und die ganzen Trauben in getrennten Arbeitsschritten für Chardonnay und Pinot Noir schonend gepresst. Der Pinot Noir wird in Stahltanks vergoren, während der Most des Chardonnay ca. 8 Monate bis zur Tirage in Barriques ausgebaut wird. Nach der Vergärung erfolgen der Abstich von der Hefe und die Assemblage der beiden Sorten, Pinot Noir und Chardonnay. Im Frühjahr nach der Weinlese erfolgt die Flaschenabfüllung unter Zusatz von Reinzuchthefen (Tirage oder Schaumbildung). Auf den mindestens 36 Monate dauernden Ausbau auf der Hefe folgen das manuelle Rütteln und das Degorgieren ohne Zugabe der Versanddosage.

CUVÉE
Chardonnay und Pinot Noir

TECHNISCHEN DETAILS
Farbe: blasses Strohgelb
Bouquet: kräftig und intensiv, mit zarten Noten von Hefe, Mandel und Haselnuss
Perlage: fein, sehr beständig
Alkoholgehalt: 12,50%
Zucker: pas dosè

GESCHMACK
Trocken, mit ausgezeichneter Balance zwischen Säure und Mineralität und weichem Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG
Ein echter Allrounder für die ganze Mahlzeit, passt besonders gut zu Fisch und Krustentieren, aber auch zu herzhaften Wurst- und Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR
10°-12° C

FLASCHENGRÖSSE
0,75 l - 1,50 l

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/*non* UE