



TRENTODOC

BLANC DE BLANCS MAGNUM

BRUT NATURE

Ein nach der traditionellen Flaschengärung "Metodo Classico" produzierter Wein mit großartigem Körper und intensivem Duft, leichten Hefenoten, vielseitig, elegant, passend zu allen Anlässen.

VINIFIKATION

Die handverlesenen Chardonnay-Trauben werden in Kisten gelegt und die ganzen Trauben sanft gepresst. Nach der Gärung erfolgt der Hefeabstich und die Assemblage. Der Ausbau erfolgt inahltanks, im Frühjahr nach der Weinlese erfolgt dann die Flaschenabfüllung und die Fülldosage wird zugesetzt. Nach einem Ausbau auf der Hefe von 36 Monaten folgt das Rütteln und Degorgieren und schließlich das Verkorken und Verschließen der Flaschen.

CUVÉE

Chardonnay

TECHNISCHEN DETAILS

Farbe: blasses Strohgelb

Bouquet: intensiv, mit leichter Hefenote

Perlage: fein, sehr beständig

Alkoholgehalt: 12,50% vol

Zucker: brut nature

GESCHMACK

Zart und ausgewogen, frisch und elegant.

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch- oder Gemüsevorspeisen; Nudelgerichte und Risotto; Fischgerichte im Allgemeinen.

SERVIERTEMPERATUR

10°-12° C

