



SPUMANTE TRENTO DOC

METODO CLASSICO

LE SELEZIONI MORUS DAL 1957 - RISERVA



WEINBAUGEBIET

Pinot Noir und Chardonnay Trauben die in den hohen hügeligen Gegenden auf den Abhängen des Monte Baldo in den Zonen von Besagno, Cazzano und Castione zwischen 400 m und 700 m Meereshöhe kultiviert werden.



VERFAHREN

Die Trauben werden zuerst einer leichten Pressung unterzogen. Der so gewonnene Most wird dann einer zweiten Gärung auf den Hefen in der Flasche unterzogen, wo er für mindestens 84 Monate ruht. Um dem Wein mehr Weichheit und Komplexität zu verleihen, wird nach der ersten alkoholischen Gärung die malolaktische Gärung in Gang gesetzt. Nach der Verfeinerung in großen hölzernen Bottichen folgt die Abfüllung in die Flasche für die zweite Gärung auf den Hefen.



EIGENSCHAFTEN

Dieser Schaumwein hebt alle Eigenschaften und die Komplexität von Morus hervor. Er ist der wichtigste Schaumwein des Weinguts und ein aufrichtiger Ausdruck der Weinberge in den Bergen. Mit seiner mineralischen Komplexität und der imposanten Struktur ist es ein Sekt, der die Zeit herausfordern kann. Der Schaum ist cremig mit feiner und kontinuierlicher Perlage, die Farbe ist strohgelb mit goldenen Reflexen. Ein klassischer Wein, frisch, delikate, mit Aromen von Brotkruste und goldenem Apfel- und Mandelgeschmack.



WEIN PAARUNGEN

Es wird empfohlen, ihn mit Vorspeisen und Aufschnitt von gutem Fett, Krustentieren und reifem Käse zu kombinieren. Ausgezeichnet während der gesamten Mahlzeit.



Der Wein wird bei einer Temperatur von 8°C serviert. Alkohol 12,50% Vol.

