



SPUMANTE TRENTO DOC

KLASSISCHE METHODE

LE SELEZIONI TERRA DI SAN MAURO



WEINBAUGEBIET

Die Rebsorte für die Erzeugung dieses klassischen Sekts ist die Sorte Chardonnay, die auf den Abhängen der Hochebene von Brentonico auf über 400 m Meereshöhe kultiviert wird.



VERFAHREN

Die ausgewählten Trauben werden ab der ersten September-Dekade in große Kisten geerntet. Nach der Pressung wird der Most zur Gärung in Edelstahlbehältern gegeben. Nach den ersten Umfüllungen geht man im darauf folgenden Frühling mit der Schaumweingärung vor. In dieser Phase beginnt der Wein, mit Zugabe von Zucker und Hefen, eine zweite Gärung in der Flasche, der ein 24 Monate langes Ausruhen auf den Hefen folgt.



EIGENSCHAFTEN

Der Wein ist von strohgelber Farbe, hat eine feine und anhaltende Perlage, einen frischen, feinen und eleganten Duft und einen trockenen, frischen und harmonischen Geschmack.



WEIN PAARUNGEN

Er empfiehlt sich als Aperitif, zu Vorspeisen und zu auserlesenen Fischgerichten. Er begleitet auch gut die ganze Mahlzeit.



Der Wein wird bei einer Temperatur von 6°C serviert.



Alkohol 12,0% Vol.

