



Libiamo

Klassifizierung

Trento DOC Metodo Classico Brut.

Traubenmischung

100% Chardonnay

Weingegend

Trentino

Ernte

Die ausgewählten Trauben werden in der ersten Septemberdekade streng von Hand geerntet.

Weinbereitung

Die Trauben werden schonend gequetscht und gepresst, und der saubere Vorlaufmost wird in Edelstahltanks zur Gärung gegeben. Im Frühjahr wird der Wein nach dem Abstich durch Zugabe von Zucker und Hefe zum Schaumwein gemacht und anschließend in Flaschen abgefüllt. Anschließend beginnt die zweite Gärung in der Flasche, gefolgt von einer 24-monatigen Reifung auf der Hefe.

Sensorisches Profil

Strohgelbe Farbe, ein sehr weißer Schaum und eine sehr feine Perlage sind das Ergebnis der großen Trentiner Schaumweintradition. Die Nase ist duftig und fruchtig mit leichten Hefenoten. Am Gaumen ist er trocken, frisch und harmonisch.

24 Monate auf der Hefe gereift

Paarungen

Hervorragend als Aperitif, passt er gut zu leichten Fischgerichten und vielen anderen Gerichten.

Serviertemperatur

Bei 6 °C servieren

Verpackung

Karton mit 6 Flaschen mit vertikaler Positionierung

Alkoholgehalt

12% ALC. VOL.