

CHARDONNAY BRUT



Traubenmischung

CHARDONNAY

Weinberg

Die Reberziehung erfolgt durch das Guyot-System. Die Bepflanzungsdichte liegt bei 4.000 Rebstöcken pro Hektar und die Produktion beträgt etwa 3 Kg pro Pflanze. Der Boden ist moränischen Ursprungs und das Anbaugebiet befindet sich südlich des Gardasees, wo die Rebreihen von Norden nach Süden ausgerichtet sind. Die Weinlese erfolgt von Hand.

Weinherstellung

Der aus einer langsamen und progressiven Pressung der ganzen Trauben gewonnene Most gärt mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur in Edeltanks.

Ausbau

Der Chardonnay wird mit seinen eigenen Hefen für ca. 3 Monate gelagert, bis er nach der Martinotti-Methode (Charmat) umgefüllt wird. Er verweilt 2 Monate im Drucktank und erhält seine Perlen. Danach wird er in Flaschen abgefüllt und nach ca. 3 Monaten Ausbau in der Flasche vermarktet.

Organoleptische Eigenschaften

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase drückt der Wein vor allem fruchtig-blumige Noten und einen Hauch von Brotkruste aus. Er behält dank der Anwesenheit der Perlen, die charakteristischerweise nicht aufdringlich sind, ein gutes Gefühl von Frische.

Alkoholgehalt

12,5°

Abfüllung

Flasche zu 0,75 lt.

KATEGORIE: Schaumweine