

# 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 Edelstahltanks.

## **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 charakterischerweise nicht aufdringlich sind, ein gutes Gefühl von Frische.

## **Ideal zu ...**

Ideal als Aperitif und zu Vorspeisen, gilt er jedoch als Wein für das ganze Mahl. Hervorragend in Kombination mit Fisch- und Gemüserisotti, Sushi und leichten Fischhauptgerichten.

## **Alkoholgehalt**

12,5°

## **Abfüllung**

Flasche zu 0,75 lt.

**KATEGORIE:** Schaumweine