

METODO CLASSICO BRUT MARIA VITTORIA

Rebsorte: Pinot Grigio

Typologie: Rosè Klassische Methode Brut Millesimato

Reberziehung: Spaliererziehung

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Ertrag pro Rebstock: 1-1,2 Kg

Weinlese: Manuell im August

Weinherstellung: Nach einer sorgfältigen Auswahl werden die Trauben abgebeert und leicht gepresst.

Der gewonnene Most bleibt vor der Gärung bei der Kaltmazeration so lange in Kontakt mit den Traubenhäuten, bis dem Wein die chromatischen und aromatischen Nuancen verliehen werden, die ihn einzigartig machen. Nach einer leichten Pressung wird der Most einer ersten Fermentation in Behältern aus rostfreiem Stahl bei einer kontrollierten Temperatur von circa 16 °C bis zum Erzielen eines bestimmten Restzuckers unterzogen. Dieser wird bei der zweiten Gärung in der Flasche verbraucht.

Nach der Lüftung ruht der Wein für 50 Monate in der Flasche. Danach erfolgt die Umfüllung und Schaumabschöpfung ohne Dosage.

Schaumabschöpfung: Mindestens 48 Monate, ohne Dosage

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol

Aussehen und Farbe: Brillant und puderrosa mit überaus feiner, langanhaltender Perlage.

Aroma: Körperreiche und angenehme Finesse mit deutlich fruchtigen Noten, Anklängen an Rote Früchte, Johannisbeeren und Granatapfel mit Nuancen von Rosenwasser.

Geschmack: Frisch würzig, gaumenschmeichelnd und elegant, evoziert das versprochene Erlebnis olfaktorischer Natur.

Kombination: Ideal zu Häppchen und Pizza, bevorzugt zu Fleischtatar oder Fischtatar, rohen, gefrierbehandelten Fischspezialitäten und Fischfilets, rohen und frittierten Meeresfrüchten.

Servierhinweis: Bei 6-8 °C in einer leicht breiten Flute servieren.

