

## METODO CLASSICO EXTRA BRUT CHARDONNAY

**Rebsorte:** Chardonnay

**Typologie:** Klassische Methode Extra Brut Millesimato

**Reberziehung:** Spaliererziehung

**Rebstöcke pro Hektar:** 5000

**Ertrag pro Rebstock:** 1-1,2 Kg

**Weinlese:** Manuell im August

**Weinherstellung:** Nach einer sorgfältigen Auswahl der Trauben werden sie umgehend leicht gepresst. Der Most wird statisch und kalt geklärt. Er durchläuft eine erste Gärung in Stahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von circa 17 °C bis zum Erhalt eines bestimmten Restzuckers, der bei einer zweiten Gärung verbraucht wird. Diese erfolgt nach der Lüftung in der Flasche. Die Dauer der Reifung auf der Hefe ist mindestens 36 Monate. Nach Ablauf dieser Periode wird der Wein der Remuage und Schaumabschöpfung unterzogen.

**Schaumabschöpfung:** Mindestens 36 Monate, ohne Dosage

**Alkoholgehalt:** 12,5 % Vol

**Aussehen und Farbe:** Strohgelb, im Sonnenlicht strahlend. Überaus feine, kompakte Perlage, lang anhaltend ohne exzessiv zu wirken.

**Aroma:** Intensität und Komplexität ordnen sich der Eleganz unter. Betörend fruchtige Noten von Passionsblume und reifer Ananas, ergänzt durch gelbe Blüten von Geißblatt und Iris, Zitrusfrüchte im Abgang. Anklänge von Babà e Zabaione.

**Geschmack:** Das üppig aromatische Bouquet verspricht sanfte Noten, der Abgang ist jedoch zweifellos trocken. Das Spiel von Frische und Würze zeigt sich perfekt ausgewogen mit der zarten, dennoch energischen und eleganten Perlage.

**Kombination:** Der ideale Begleiter von Gourmetpizzen oder Häppchen biologischer Mozzarella mit Pistazien. Ergänzt vorzüglich Vorspeisen mit rohen oder gekochten Spezialitäten von Fisch und Meeresfrüchten, frittierte Fischgerichte oder Muscheln, Schalentiere und Gemüse im Brandteig.

**Servierhinweis:** Bei 6 °C in einer Flûte servieren.

