

# QUALITÄTS-SCHAUMWEIN PINOT BIANCO BRUT NATURE

**Rebsorte:** Pinot Bianco

**Typus:** Qualitäts-Schaumwein Brut Nature Millesimato

**Reberziehung:** Kordon mit Zapfenschnitt

**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 farblichen und aromatischen Nuancen verliehen werden, die ihn einzigartig machen. Nach einer leichten Pressung wird der Most einer ersten Gärung in Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 16 °C bis zum Erzielen eines bestimmten Restzuckers unterzogen. Dieser wird bei der zweiten Gärung in der Flasche verbraucht. Nach der Tirage ruht der Wein für 24 Monate in der Flasche. Danach erfolgt das Umdrehen der Flasche mit anschließendem Degorgieren „à la volée“, ohne den Flaschenhals zu frieren und ausschließlich eine Auffüllung „Wein auf Wein“ durchzuführen.

**Degorgierung:** 24 Monate, ohne Dosage

**Alkoholgehalt:** 11.5% vol

**Farbe und Aussehen:** Leuchtend Strohgelb mit überaus feiner, langanhaltender Perlage und einer prägenden leichten Trübung.

**Aroma:** Absolute Tropikalität mit zart blumigen Noten, die an Ginster, Lilie, Kamille und Akazie erinnern. Fruchtige Noten von Papaya, gelber Pfirsich, Aprikose und Bergamotte.

Der Wein präsentiert sich aufgrund der Hefe, die seine Lebensdauer aufrechterhält, trüb. Er kann serviert werden, ohne die Flasche zu schütteln, dekantiert, wenn man ihn von der am Boden vorhandenen Hefe trennen möchte, oder auch vor dem Öffnen leicht geschwenkt, um alle seine besonderen Nuancen schätzen zu können.

**Geschmack:** Besondere Frische gemeinsam mit einer beinahe adriatischen Würze, mit einem elegant blumigen Nachgeschmack am Gaumen, der der Pinot Bianco-Traube ihre Ehre macht.

**Kombination:** Ab dem Aperitif und auch zur Mahlzeit, treuer Begleiter der venetischen Auster aus Sacca degli Scardovari, wobei die zurückhaltende Würze hervorgehoben wird, oder zu gebratenen Miesmuschel Mitilla aus Pellestrina.

